

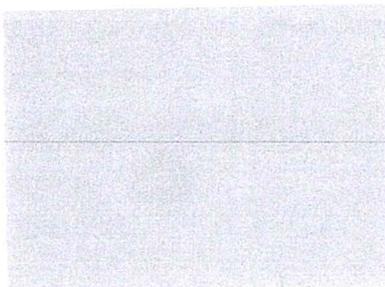
FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
e-mail
Nazionalità
Data di nascita

Manuela Oriente



ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date: Giugno 2015 – Dicembre 2015
- Nome azienda: Dolceamaro s.r.l.
- Tipo di azienda o settore: Produzioni dolciarie
- Tipo di attività: Tirocinio di inserimento / reinserimento al lavoro
Piano Integrato "Giovani Molise" - Linea d'intervento 1 – Project Work Innovazione (PWI) –
Deliberazione della Giunta Regionale n. 654 / BURM 49 del 09/12/2014
- Tipo di impiego:
 - Affiancamento Responsabile Qualità in attività di gestione della documentazione relativa alle principali certificazioni di settore;
 - Affiancamento Tecnologo Alimentare in attività di ricerca e sviluppo per la formulazione di prodotti gluten free;

- Date: 29-10-2015 / 03-12-2015
- Nome azienda: CBRH010005 – I.P.S.E.O.A. "Federico di Svevia" – Termoli (CB)
- Tipo di azienda o settore: Scuola Statale Secondaria di II grado
- Tipo di impiego: Docente supplente per 9 ore settimanali per la classe di concorso A057 – Scienza degli Alimenti

- Date: Aprile 2010 – Maggio 2013 (lavoro part-time)
- Nome azienda: La Meccanica Oriente s.r.l.
- Tipo di azienda o settore: P.M.I. - Costruzioni meccaniche di precisione / Sistemi di automazione industriale
- Tipo di impiego: Addetta ufficio segreteria / Gestione della documentazione relativa al Sistema Integrato Qualità-Ambiente

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date: Luglio 2015
- Istituto di istruzione o formazione: Università degli Studi del Molise
- Tipologia di corso: **Tirocinio Formativo Attivo - II Ciclo**
- Qualifica conseguita: Abilitazione all'insegnamento nella classe di concorso A057 - Scienza degli Alimenti
- Votazione: 100/100

- Date: Novembre 2010
- Istituto di istruzione o formazione: Università degli Studi del Molise
- Qualifica conseguita: Esame di Stato per l'Abilitazione all'esercizio della professione di **Tecnologo Alimentare**

all

- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Titolo della tesi
 - Votazione
- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Tipo di attività o settore

- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Tipo di attività o settore

- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Titolo della tesi
 - Votazione

- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
 - Tipo di attività o settore

- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Principale indirizzo di studio
 - Qualifica conseguita
 - Votazione

Luglio 2010
 Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria
Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari
 Caratterizzazione chimico-nutrizionale della quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd)
 110/110 e lode
 Novembre 2008 – Febbraio 2009
 Centro formazione I.M.F.A.P.
 Operatore informatico
 Informatica individuale di base:

- concetti teorici di base
- uso del computer e gestione file
- pacchetto office
- reti informatiche

Agosto 2008 – Ottobre 2008
 Semolerie Molisane F.lli Ferro s.r.l.
Tirocinio pratico applicativo
 Valutazione delle caratteristiche qualitative della granella e degli sfarinati ottenuti dalla macinazione

Anno 2007
 Università degli Studi del Molise; Facoltà di Agraria
Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
 Individuazione di nuove metodologie utili alla conservazione del tartufo fresco
 110/110 e lode

Ottobre 2005 – Febbraio 2006
 Parco Scientifico e Tecnologico "Molise Innovazione"
Tirocinio pratico applicativo
 Studio del processo di trasformazione del latte di bufala e principali analisi su latte, intermedi di lavorazione e prodotto finito

Anno 2002
 I.T.A.S. Istituto Tecnico per le Attività Sociali "S. Pertini"
 Indirizzo Ambiente
 Diploma di: Operatore di controllo e monitoraggio ambientale
 96/100

BANDI E CONCORSI

- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Tematica

- Date
- Istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita
- Tematica

Giugno 2014
 Università degli Studi del Molise
Idoneità a pubblica selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di una borsa di studio *post-lauream*
 Studio di attività protecnologiche e probiotiche espresse da batteri lattici di interesse lattiero-caseario

Marzo 2014
 Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR di Avellino
Idoneità a pubblica selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento una borsa di studio *post-lauream*
 Valutazione dell'attitudine tecnologica di colture microbiche da impiegare come starter per la realizzazione di nuovi prodotti da forno a base di farina di quinoa

Dee

PUBBLICAZIONI

- Reale A., Tremonte P., Succi M., **Oriente Manuela**, Coppola R., Sorrentino E., (2008) *Individuazione di nuove metodologie per la conservazione del tartufo fresco*. In atti del Convegno QUALICIBI. Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 Maggio 2008, pg. 202-204. ISBN: 978-88-901055-5-5.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

- Lettura
- Comprensione
- Scrittura
- Espressione orale

Buona

Buona

Discreta

Discreta

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

- Buone doti comunicative e predisposizione ad instaurare e gestire rapporti interpersonali;
- capacità di inserirsi agevolmente in situazioni lavorative in cui è essenziale il lavoro di gruppo;
- attitudine ad entrare in relazione con anziani, bambini e persone affette da disabilità grazie all'attività di volontariato svolta come "Clown Terapeuta" presso strutture ospedaliere, case di riposo e altre associazioni del settore socio sanitario.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

- Capacità di coordinazione con le attività svolte dai colleghi nello stesso ambito di attività;
- flessibilità operativa nell'ambito delle diverse attività svolte a monte e a valle del processo produttivo;
- orientamento ai risultati allo scopo di affrontare problemi, progettare soluzioni, raggiungere obiettivi specifici;
- ottima capacità nella raccolta ed elaborazione dati.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

- Buona capacità di effettuare analisi microbiologiche su differenti matrici alimentari:
 - preparazione dei terreni di coltura;
 - inoculo dei campioni;
 - lettura e interpretazione dei risultati;
 - sterilizzazione di vetreria e materiale contaminato mediante autoclave;
- discreta capacità di effettuare analisi chimico-fisiche su differenti matrici alimentari:
 - determinazione del contenuto di: ceneri, proteine, umidità e glutine;

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

- Buona conoscenza del sistema operativo Windows XP, ottima capacità di utilizzo del pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint) e buona capacità di navigare in internet e di gestione file;
- discreta capacità di utilizzo del software gestionale *BUSINESS LINEA NET*:
 - per l'elaborazione di documenti quali: DDT, Fatture Immediate, Ordini a fornitori, Offerte a clienti;
 - per la gestione della Produzione mediante l'acquisizione di Commesse standard e Commesse da banco;
 - per la gestione dei dati relativi a Clienti/Fornitori.

HOBBY E INTERESSI

Letture - Fai da te - Home decor - Costruzione puzzle

Olle

PATENTE O PATENTI

Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Regolarmente iscritta presso il Centro per l'Impiego della Provincia di Campobasso
- Regolarmente iscritta nell'elenco provinciale dei disabili
(L.12 Marzo 1999 n.68 e del D.P.C.M. 13 Gennaio 2000)
- Disponibilità a stage e tirocini formativi

Ai sensi del D.lgs 196 del 30 giugno 2003 si autorizza il trattamento dei dati personali

La sottoscritta, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazioni mendaci, così come stabilito dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, dichiara, sotto la propria responsabilità, che quanto sopra affermato, corrisponde a verità.

Campobasso, 14-01-2016

Manuela Oriente