

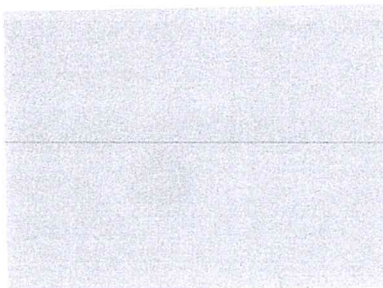
**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**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  
- 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  
Luglio 2010
- Istituto di istruzione o formazione  
Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita  
**Laurea specialistica** in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Titolo della tesi  
Caratterizzazione chimico-nutrizionale della quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd)
- Votazione  
110/110 e lode
- Date  
Novembre 2008 – Febbraio 2009
- Istituto di istruzione o formazione  
Centro formazione I.M.F.A.P.
- Qualifica conseguita  
Operatore informatico
- Tipo di attività o settore  
Informatica individuale di base:
  - concetti teorici di base
  - uso del computer e gestione file
  - pacchetto office
  - reti informatiche

- Date  
Agosto 2008 – Ottobre 2008
- Istituto di istruzione o formazione  
Semolerie Molisane F.lli Ferro s.r.l.
- Qualifica conseguita  
**Tirocinio pratico applicativo**
- Tipo di attività o settore  
Valutazione delle caratteristiche qualitative della granella e degli sfarinati ottenuti dalla macinazione

- Date  
Anno 2007
- Istituto di istruzione o formazione  
Università degli Studi del Molise; Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita  
**Laurea triennale** in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Titolo della tesi  
Individuazione di nuove metodologie utili alla conservazione del tartufo fresco
- Votazione  
110/110 e lode

- Date  
Ottobre 2005 – Febbraio 2006
- Istituto di istruzione o formazione  
Parco Scientifico e Tecnologico "Molise Innovazione"
- Qualifica conseguita  
**Tirocinio pratico applicativo**
- Tipo di attività o settore  
Studio del processo di trasformazione del latte di bufala e principali analisi su latte, intermedi di lavorazione e prodotto finito

- Date  
Anno 2002
- Istituto di istruzione o formazione  
I.T.A.S. Istituto Tecnico per le Attività Sociali "S. Pertini"
- Principale indirizzo di studio  
Indirizzo Ambiente
- Qualifica conseguita  
Diploma di: Operatore di controllo e monitoraggio ambientale
- Votazione  
96/100

## BANDI E CONCORSI

- Date  
Giugno 2014
- Istituto di istruzione o formazione  
Università degli Studi del Molise
- Qualifica conseguita  
**Idoneità** a pubblica selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento di una borsa di studio *post-lauream*
- Tematica  
Studio di attività protecnologiche e probiotiche espresse da batteri lattici di interesse lattiero-caseario
- Date  
Marzo 2014
- Istituto di istruzione o formazione  
Istituto di Scienze dell'Alimentazione – CNR di Avellino
- Qualifica conseguita  
**Idoneità** a pubblica selezione, per titoli e colloquio, per il conferimento una borsa di studio *post-lauream*
- Tematica  
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

*ole*

## 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

Lettura - Fai da te - Home decor - Costruzione puzzle

*Ollie*



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*