

Imma Cristallo

Dott.ssa in Scienze e Tecnologie Alimentari

- **Data nascita: 12/05/1987**
- **Residenza : via F.N.Farina 13, Matera-75100**
- **Telefono: +39 3282838417**
- **E-mail: imma.cristallo87@gmail.com**
- **Skipe: Imma Cristallo**
- **Patente B**
- **Disponibile al trasferimento**

SOFTWARE

Buona padronanza degli strumenti: Power Point, Excel, Word, Posta Elettronica.

SKILLS

- Precisione
- Ottime doti comunicative e relazionali
- Resistenza allo stress
- Flessibilità
- Capacità di lavorare in team

COMPETENZE

- Formazione/Docenza
- Normative cogenti e volontarie per il sistema di Gestione della Qualità
- Analisi di Laboratorio
- Pacchetto Igiene

INTERESSI

Particolare interesse per la lettura, la storia, il cinema, l'economia circolare.
Membro dell'Associazione Donatori Di Sangue (Fidas Basilicata).

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art.13 del D.lsg. 196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) per finalità di selezione e ricerca personale.

ESPERIENZE LAVORATIVE

11/2020-attuale: ***Responsabile del Sistema di Gestione Qualità ISO: 17025, Laboratorio Natura Srl, Matera (MT).***

06/2020-09/20: ***Addetto Qualità e Prevenzione, Bluserena Spa-villaggio turistico Torreserena, Ginosa Marina (TA).***

- Formazione HACCP personale OSA del villaggio.
- Controlli quotidiani sulla sicurezza del villaggio e sul rispetto dei principi dell'HACCP e della loro attuazione in tutti i reparti della struttura.
- Gestione documentazione , registrazione e archiviazione di processi di sanificazione, sanificazione COVID-19, disinfestazione, analisi degli alimenti.
- Gestione non conformità, gestione allergeni, rapporti con le Autorità (ASL, NAS, Capitaneria di Porto).

11/2019-02/2020: ***Docente, Studio Sannino, Milano.***

- Docente per corsi HACCP e corsi SAB (ex-REC)
- Preparazione materiale didattico.
- Docente Corso Mediatore Merceologico.
- Docente per corsi "tatuaggio e piercing": igiene, microbiologia, sicurezza sul lavoro (D. Lgs.81/2008).

05/2019-11/2019*: Stage Tecnico di Laboratorio Controllo Qualità, Roscio Gastronomica Srl, Vidigulfo (PV).*

- Attività di campionamento, controllo qualità: analisi microbiologiche e chimiche di materie prime, semilavorati e prodotti finiti.
- Prove di sterilità e di shelf-life. Elaborazione dati.
- Correzione schede tecniche. Correzione etichette.
- Controllo degli strumenti e materiali di laboratorio, preparazione terreni di coltura.

05/2018-01/2019: ***Tirocinio per tesi sperimentale, Gruppo Ricicla, Milano:*** estrazione di polifenoli da buccette di pomodoro mediante solventi; determinazione del contenuto totale di polifenoli mediante metodo Folin- Ciocalteu; analisi dell'attività antiossidante mediante metodo DPPH; coltivazione cellulare su linea Caco-2 per valutare attività anfi-infiammatoria.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

***3/2019: Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), Università Statale di Milano*.** Titolo tesi sperimentale: "*Studio della frazione polifenolica di buccette di pomodoro: caratterizzazione analitica e valutazione delle proprietà antinfiammatorie".*

***04/2015: Scienze Zootecniche e Sanità degli Alimenti di Origine Animale (l-38), Università di Bari*.**

***2006: Diploma Liceo Classico "E. Duni", Matera*.**

Corsi di Formazione: Corso Teorico/Pratico Consulenti in Sicurezza Alimentare HACCP (2016); Corso Sicurezza sul lavoro (2020).