

CURRICULUM VITAE



*Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione
sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R.
445/28.12.2000*

La sottoscritta Noemi Farace,

consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro, in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e consapevole che, ai sensi dell'art. 13, del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), la presente dichiarazione sarà pubblicata sul sito web dell'amministrazione in apposita sezione di Amministrazione Trasparente, sotto la propria responsabilità,

**dichiara
ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000**

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

NOEMI FARACE

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Luglio 2024 – Attuale*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Principali mansioni e responsabilità

Cassiera
Conad Superstore | via Anna Kuliscioff, 3, 59100 Prato (PO)

Supermercato
Addetta alla cassa: apertura e chiusura cassa, attività di incasso con varie modalità di pagamento, assistenza alla clientela riguardo verifica dei prezzi, cambio di denaro, prima gestione dei reclami. Scaffalista: rifornimento scaffali, inventario prodotti, assistenza alla clientela riguardo ricerca e informazioni sui prodotti.

- Dicembre 2022 – Marzo 2023*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Principali mansioni e responsabilità

Addetta alle vendite
Birrificio artigianale I Due Mastri | via Enrico de Nicola, 34, 59013 Prato (PO)

Negozi (annesso alla nuova sede dello stabilimento di produzione)
Addetta alle vendite di alcolici confezionati (prevalentemente birra, in vari formati, vino, distillati, preparati per cocktails) e di birra alla spina: assistenza alla clientela per gli acquisti e spiegazione dei prodotti, attività di incasso, inventario prodotti, spillatura birra, gestione dello spillatore.

Agosto 2023 – Settembre 2023

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

Marzo 2022 – Maggio 2022

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

Giugno 2018 – Luglio 2018

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dicembre 2022 - Attuale

- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Note

Settembre 2019 – Dicembre 2022

- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Qualifica conseguita

Tirocinio curriculare

Mérieux NutriSciences | via Giovanni Marradi, 41, 59100 Prato (PO)

Laboratorio di analisi sensoriale (reparto alimenti)

Pianificazione e organizzazione delle valutazioni sensoriali (consumer test): calendarizzazione dei test, preparazione delle sale di valutazione, servizio dei prodotti ai consumatori. Realizzazione di report per i clienti (GDO): utilizzo del pacchetto Office e di software aziendali specifici per l'elaborazione dei dati raccolti e per la presentazione dei risultati ottenuti.

Tirocinio curriculare

Birrificio artigianale I Due Mastri | via per Iolo, 59100 Prato (PO)

Stabilimento di produzione di birra artigianale (vecchia sede)

Produzione di birra artigianale (assistenza al responsabile di produzione lungo l'intero processo produttivo delle varie tipologie di birre): preparazione materie prime e coadiuvanti tecnologici, controlli di processo, imbottigliamento. Preparazione ordini per clienti, logistica di magazzino. Analisi chimiche e microbiologiche (strumento CDR BeerLab) su acqua (alcalinità, carbonati, calcio, magnesio, solfati, cloruri), mosto e birra (zuccheri fermentescibili, amido, grado alcolico, azoto amminico libero, amaro, vitalità dei lieviti, ricerca batteri lattici).

Alternanza scuola-lavoro

Mérieux NutriSciences | via Giovanni Marradi, 41, 59100 Prato (PO)

Laboratorio di microbiologia (reparto alimenti)

Analisi microbiologiche su varie matrici alimentari (microrganismi patogeni, produttori di tossine e indicatori): preparazione campioni, semina, piastratura; ricerca di specie su macinati di carne (analisi immunologica), analisi degli inibenti su carne e pesce, par-test (ricerca antibiotici su alimenti liquidi).

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70

Università degli Studi di Firenze – Scuola di Agraria; Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

Ho concluso gli esami e attualmente sto lavorando sulla tesi, che ha come oggetto di studio due specie commestibili di elasmobranchi: il palombo e la verdesca. La ricerca verte su tre pilastri: l'indagine nei punti vendita di GDO e privati del territorio per verificare la presenza di tali specie in commercio; la somministrazione ai consumatori di un questionario online per raccogliere informazioni sulle loro conoscenze e motivazioni d'acquisto riguardo palombo e verdesca; la valutazione della composizione nutrizionale di suddette specie per l'eventuale messa a punto di ricette sostenibili a base di pesce (nello specifico, una variante del cacciucco con la rana pescatrice).

Ho svolto le analisi di laboratorio previste per queste matrici, presso il laboratorio della sezione di Scienze Animali del DAGRI (via delle Cascine, 5, 50144 Firenze), inerenti al contenuto in: umidità, ceneri, proteine grezze, lipidi totali, acidi grassi, dieni coniugati, seguendo i protocolli interni di analisi.

Corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari L-26

Università degli Studi di Firenze – Scuola di Agraria; Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

Diploma di laurea in Tecnologie Alimentari, conseguito il 14 dicembre 2022 con votazione 110/110 e lode, discutendo una tesi dal titolo "L'importanza dell'ingrediente acqua nel processo produttivo della birra. Controllo e trattamento in un birrificio artigianale pratese."; relatrice: prof.ssa Rita Traversi.

Settembre 2014 – Luglio 2019

• Nome e tipo di istituto di istruzione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.

PATENTE O PATENTI

Istituto professionale

Istituto professionale di Stato per l'Agricoltura, Ambiente, Artigianato, Benessere e Industria De Franceschi-Pacinotti, Pistoia (PT).

Il corso di studi ha come materie di indirizzo: Tecnologie applicate ai materiali ed ai processi produttivi, Tecniche di gestione e di organizzazione dei processi produttivi, Progettazione e produzione, Microbiologia e biotecnologie, con un monte ore settimanale elevato di Laboratori tecnologici ed esercitazioni.

Si studiano le principali matrici alimentari (latte e derivati, vino, olio, cereali e derivati) e ambientali (acqua, suolo), dal punto di vista chimico-fisico-microbiologico, nonché l'impiantistica alla base delle produzioni alimentari.

Esempi di alcune delle analisi svolte nel corso degli anni: acidimetria, iodometria, permanganatometria, argentometria, titolazioni potenziometriche, parametri sfarinati e semole (contenuto in umidità, ceneri, acidità e proteine), parametri del vino (pH, grado alcolico, anidride solforosa libera, combinata e totale, acidità volatile e totale, estratto secco), determinazione del ferro da minerali, determinazione del solfato rameico prodotto da rame metallico, titolazione perossido di idrogeno, parametri dell'acqua (conducibilità, pH, durezza totale e temporanea, ossigeno, COD, BOD₅, cloruri, fosfati, ammonio, nitriti e nitrati, conta microbica totale, stafilococchi, coliformi totali e E.coli).

Diploma di istruzione professionale in Industria e Artigianato per il Made in Italy indirizzo chimico-biologico, con votazione 100/100.

ITALIANO

INGLESE

BUONO

BUONO

ELEMENTARE

Ottime capacità comunicative e relazionali acquisite in ambito universitario, avendo effettuato esami e progetti di gruppo, e lavorativo, avendo svolto lavori a contatto con il pubblico e mansioni lavorative di squadra. Autonomia nella comunicazione con i rappresentanti aziendali acquisita durante i periodi di tirocinio e di lavoro nelle varie aziende citate in precedenza.

Capacità di organizzare e pianificare il lavoro; capacità di lavorare in autonomia; flessibilità ed adattabilità al lavoro da svolgere; capacità nel conseguimento degli obiettivi; capacità nella gestione delle informazioni; capacità nella gestione del tempo; problem solving; attitudine al lavoro di gruppo.

Competenze informatiche: programmi di Microsoft Office (Excel, Word, PowerPoint) e Google (Fogli, Documenti, Presentazioni), programmi di analisi sensoriale e statistica (XLStat, ConsumerCheck).

Competenze tecniche: utilizzo strumenti di laboratorio (vetreria, bilance, pHmetri, conduttimetri, densimetri, agitatori, termometri, rifrattometri, centrifughe, spettrofotometri UV-vis e di assorbimento atomico, microscopio ottico, BeerLab).

Patente B

Data e Luogo
03/09/2024, Firenze

Firma