

**FORMATO
EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Laura Fontana
Indirizzo Via Ratti, 20 - 54100 Massa (MS) Italia
Telefono **349 6957028**
E-mail **fontanalaura86@gmail.com**
Nazionalità Italiana
Data di nascita 03/04/1986

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da - a) Novembre 2016 – agosto 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Progetto Kalos srl
Via Aurelia Ovest, 235 - 54100 - Massa (MS)
- Tipo di impiego Dipendente
- Principali mansioni e responsabilità Tecnologa alimentare, elaborazione di piani nutrizionali con valori nutrizionali e allergeni secondo la normativa europea. Elaborazione di etichette nutrizionali secondo le normative dei principali paesi (Europa, USA, Canada, Australia, Sud America).
Personalmente, ho aggiornato il piano di autocontrollo di una scuola dell'infanzia e una scuola elementare paritarie nel comune di Massa, ho aggiornato il personale relativamente alle allergie alimentari, con incontri conoscitivi e di approfondimento sulle buone pratiche di lavorazione per evitare la cross-contaminazione, rispettare le norme igieniche e assicurare la qualità dei pasti.
Mi sono interfacciata con il personale ASL per la convalida del menù scolastico elaborato dalla società.
- Date (da - a) Novembre 2016 – Dicembre 2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Agenzia Formativa Unione dei Comuni della Versilia.
Via I Maggio,21 Querceta di Seravezza (LU)
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione
- Principali mansioni e responsabilità Docente corso Formazione obbligatoria per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari
- Date (da - a) 30/04/2015 – 29/10/2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Giuntoli Gelati
Via Nerino Garbuio Montignoso (MS)
- Tipo di impiego Tirocinio
- Principali mansioni e responsabilità Controllo qualità della produzione industriale, responsabile del sistema di rintracciabilità
- Date (da - a) 13/03/2015 – oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Agenzia Formativa Unione dei Comuni della Versilia.
Via I Maggio,21 Querceta di Seravezza (LU)
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione
- Principali mansioni e responsabilità Docente corso Addetto ad attività alimentari complesse (HACCP) e corso Preparazione e somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine
- Date (da - a) 15/05/2014 – oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Agenzia Formativa Unione dei Comuni della Versilia.

<ul style="list-style-type: none"> datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Via I Maggio,21 Querceta di Seravezza (LU) Contratto di collaborazione Gestione del sistema di qualità secondo la norma ISO9001:2008 e ISO9001:2015</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>18/02/2013 - 22/11/2013 Agenzia Formativa Unione dei Comuni della Versilia. Via I Maggio,21 Querceta di Seravezza (LU) Tirocinio formativo Progettazione, organizzazione e tutoraggio di corsi di formazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>5/05/2012 - 9/06/2012 Manpower Group Solution s.r.l., Milano Contratto per prestazione occasionale di lavoro autonomo Servizio di promozione di prodotti della divisione garden di Valagro</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Novembre 2010 – Dicembre 2011 Laboratorio Chimica delle fermentazioni, Dipartimento di Chimica, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia Laboratorio di microbiologia, biologia molecolare e chimica delle fermentazioni Internato di tesi Descrizione del microbiota di salami artigianali di alta qualità, isolamento e caratterizzazione di ceppi microbici da applicare come starter industriali per la fermentazione delle carni, selezione e applicazione dei ceppi più promettenti nella produzione pilota di salami. Applicazione di ceppi di lattobacilli e bifidobatteri dalle riconosciute attività probiotiche nella produzione pilota di insaccati fermentati. Studio dello sviluppo del microbiota di salumi pre-affettati</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Gennaio 2008 – Aprile 2008 Ambiente s.c., Via Frassina, 21 - 54031 Carrara (MS) Laboratorio microbiologico e chimico Stage Studio sui processi di decomposizione del cibo, messa a punto del metodo analitico per la ricerca di istamina attraverso tecniche immunoenzimatiche (TEST ELISA) e di cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC)</p>
<p>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome corso di formazione 	<p>18-19/05/2018 Consulente e Formatore HACCP, corso tenuto da Hideea srl, Università degli Studi di Tor Vergata</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Nome corso di formazione 	<p>25-26/03/2014 Il Sistema di Gestione Qualità ISO 9001, corso tenuto da DNVGL</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) • Qualifica conseguita 	<p>Giugno 2012 Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Biologo</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) 	Novembre 2009 - Dicembre 2011
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione 	Università di Modena e Reggio Emilia, Facoltà di Bioscienze e Biotecnologie, Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Laurea magistrale 108/110
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) 	Ottobre 2005 – Dicembre 2008
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione 	Università di Pisa, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Biotecnologie Agro-industriali <i>curriculum</i> Alimentare
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Laurea di primo livello 104/110
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da - a) 	Settembre 2000 - Giugno 2005
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione 	Liceo Scientifico “E. Fermi”, indirizzo biologico, Massa
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Diploma di scuola secondaria superiore 96/100
CAPACITÀ E COMPETENZE	
PERSONALI	
PRIMA LINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	
	Inglese
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura 	Buona
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di scrittura 	Buona
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di espressione orale 	Buona
	Francese
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura 	Scolastico
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di scrittura 	Scolastico
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di espressione orale 	Scolastico
CAPACITÀ E COMPETENZE	
RELAZIONALI	
	Buona capacità di relazione con persone aventi particolari esigenze, maturata assistendo bambini cardiopatici presso l'Ospedale Pediatrico Apuano
	Buona capacità di comunicazione con il pubblico, ottenuta lavorando come Hostess e Promoter
	Capace di vivere e collaborare con altre persone avendo fatto parte del gruppo Scout AGESCI
CAPACITÀ E COMPETENZE	
ORGANIZZATIVE	
	Buone capacità organizzative sia nella vita personale che professionale, buona capacità di gestione di gruppi di corsisti, anche provenienti da paesi diversi, con vari livelli scolastici e culture diverse.
	Capacità organizzative e gestione di gruppi, acquisite animando il gruppo dei bambini dell'Estate Ragazzi organizzata dal Comune di Massa e come responsabile di mini club presso uno stabilimento balneare.
CAPACITÀ E COMPETENZE	
TECNICHE	
	Ottima conoscenza dei Regolamenti Europei sull'etichettatura e “pacchetto igiene”.
	Buona padronanza della strumentazione di laboratorio, acquisita durante tirocinio in laboratori chimici e biologici
	<i>European Computer Driving Licence (ECDL)</i>
PATENTE O PATENTI	Patente di guida automobilistica B
ULTERIORI INFORMAZIONI	Automunita
ESAMI SOSTENUTI	
	Fisica 9 CFU; Botanica applicata 9 CFU; Matematica e Statistica 9 CFU; Lingua inglese 9 CFU; Zoologia 9 CFU; Chimica generale e inorganica 9 CFU; Chimica stechiometrica 1 CFU; Informatica 9 CFU; Economia e Marketing 9 CFU; Chimica organica 9 CFU; Biotecnologie genetiche 9 CFU; Biotecnologie microbiche 9 CFU; Biochimica 9 CFU; Biologia molecolare 9 CFU; Chimica e qualità degli

alimenti 9 CFU; Microbiologia degli alimenti 7 CFU; Etica ambientale 3 CFU; Legislazione biotecnologica 8 CFU; Scienza della comunicazione 3 CFU; Biotecnologie alimentari 9 CFU. Struttura ed energetica delle macromolecole biologiche: Introduzione alla chimica delle macromolecole 3 CFU; Chimica fisica strutturale 3 CFU. Modellistica ed Ingegneria molecolare 6 CFU. Biotecnologie per l'Industria alimentare: Chimica degli alimenti 3 CFU; Microrganismi e loro metaboliti in campo alimentare 4 CFU. Inglese 2 CFU. Fisica dei nano-biosistemi: Introduzione alle nanoscienze 4 CFU; Introduzione alle nanobiotecnologie 3 CFU. Biotrasformazioni Industriali 6 CFU. Bioanalitica e biosensori: Bioanalitica 3 CFU; Biosensori 4 CFU. Prodotti e Processi biotecnologici: Microbiologia industriale e biotecnologie microbiche 6 CFU; Genetica dei Microorganismi 3 CFU. Analisi dei dati biologici: Fondamenti di analisi dei flussi metabolici 4 CFU; Statistica applicata alle bioscienze 3 CFU. Impianti Biotecnologici: Fondamenti di impianti biotecnologici 5 CFU; Tecniche di recupero e purificazione dei prodotti biotecnologici 4 CFU. Metodi di indagine strutturale di biomolecole: Diffrazione a raggi X e risonanza magnetica 3 CFU; Metodi spettroscopici 3 CFU. Caratterizzazione di proteine e metaboliti 6 CFU. Bioinformatica 4 CFU. Bioraffinerie per l'industria chimica 4 CFU. Igiene degli alimenti e della nutrizione 4 CFU.

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, la sottoscritta autorizza il trattamento dei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679), per le sole finalità connesse alle attività di selezione del personale.

Massa, 5/08/2019
Dott.ssa *Laura Fontana*

