

INFORMAZIONI PERSONALI

STARACE JONE



Vico Mortora 4, 80063 Piano di Sorrento (NA) (Italia)

+39 329 33 33 086

jone.starace@libero.it

Sesso Femminile Data di nascita 01/03/1991 Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

DA OTTOBRE 2019
A MARZO 2020

TIROCINANTE BIOLOGA

Myllennium, Sant' Agnello (NA) (Italia)

Società di consulenza per le piccole e medie imprese del settore alimentare

DA LUGLIO 2019
AD AGOSTO 2019

COLLABORATRICE DI LABORATORIO

Myllennium, Sant' Agnello (NA) (Italia)

Società di consulenza per le piccole e medie imprese del settore alimentare

DA GIUGNO 2018
A LUGLIO 2019

ANIMATRICE PER EVENTI PRIVATI

Strutture alberghiere e ristorative, Penisola Sorrentina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

SETTEMBRE 2020

ABILITAZIONE ALL' ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO, Sezione A

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL SANNIO, Benevento (Italia)

DA OTTOBRE 2016
A LUGLIO 2019

LAUREA MAGISTRALE IN BIOLOGIA "curriculum Nutrizione"

CONSEGUITA IL 16/07/2019 CON VOTAZIONE 95/110

UNIVERSITA' FEDERICO II, Napoli (Italia)

DA GIUGNO 2018
A LUGLIO 2019

TESISTA

Myllennium, Sant' Agnello (NA) (Italia)

Società di consulenza per le piccole e medie imprese del settore alimentare

Oggetto della tesi: monitoraggio microbiologico delle superfici in aziende alimentari della Penisola Sorrentina, analisi dei risultati e rivalutazione dei limiti di riferimento.

DA GENNAIO 2019
A FEBBRAIO 2019

TIROCINANTE EXTRAMOENIA

Myllennium, Sant' Agnello (NA) (Italia)

Società di consulenza per le piccole e medie imprese del settore alimentare

Oggetto del tirocinio: valutazione dei parametri microbiologici dell'acqua potabile (E.coli, Pseudomonas, Enterococchi, Coliformi, CBT a 22° e a 36°C) facendo riferimento al D.Lgs n° 31/2001 e successive modifiche.

DA SETTEMBRE 2010
A LUGLIO 2016

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE BIOLOGICHE CONSEGUITA IL 15/07/2016 CON VOTAZIONE 96/110

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI PARTHENOPE (Italia)

DA GIUGNO 2015
AD AGOSTO 2015

TIROCINIO EXTRAMOENIA

CDA, SAS laboratorio di analisi alimentari ed ambientali,
Piano di Sorrento (NA), Italia

Oggetto del tirocinio: analisi ambientali per la ricerca del batterio Legionella.

2005 / 2010

DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE CONSEGUITO IN ANNO SCOLASTICO 2009/2010 (VOTAZIONE 76/100)

LICEO CLASSICO PUBLIO VIRGILIO MARONE, Meta (NA) (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato

COMPETENZE COMUNICATIVE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

CAPACITA' DI LAVORARE IN AUTONOMIA, RISPETTO DELLE TEMPISTICHE DATE
E BUONA RESISTENZA ALLO STRESS.

CAPACITA' DI LAVORARE IN GRUPPO, BUONE ESPERIENZE COMUNICATIVE,
AMICHEVOLE E SENSIBILE AL CONFRONTO CON I COLLEGHI E CON I CLIENTI.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Attraverso il percorso di studi magistrale ho acquisito la capacità di elaborare diete e profili nutrizionali personalizzati per soggetti sani e in condizioni patologiche fornendo consigli per una corretta alimentazione e uno stile di vita sano al fine di favorire il benessere dell'individuo e migliorarne lo stato di salute.

Mediante il percorso di tesi, tirocinio e tirocinio post-laurea effettuato in un laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche e di consulenza HACCP, ho acquisito la capacità di:

- utilizzare strumenti di laboratorio per l'effettuazione di analisi (pipette, miscelatori, centrifughe, vetreria, etc...)
- preparare brodi e terreni di coltura necessari all'effettuazione delle analisi
- documentare, elaborare e registrare i dati ottenuti dalle analisi dei campioni
- attuare la manutenzione delle attrezzature tramite calibrazione, pulizia e sterilizzazione
- controllare le scorte di magazzino necessarie per mantenere il laboratorio pienamente operativo
- effettuare il campionamento e le analisi chimiche e microbiologiche di acque potabili, piscine e di acque per la ricerca del batterio Legionella
- effettuare il campionamento e le analisi microbiologiche della carne per la ricerca del batterio Salmonella
- effettuare il campionamento e le analisi microbiologiche delle superfici tramite l'utilizzo di tamponi per la ricerca di CBT, Coliformi e lieviti e muffe
- eseguire analisi chimiche per la valutazione del grado alcolico del Limoncello e dei limoni per la valutazione dell'acidità del succo.

COMPETENZE INFORMATICHE

CONOSCENZA DEL SISTEMA OPERATIVO WINDOWS, DEGLI APPLICATIVI DI BASE E DEL PACCHETTO OFFICE. UTILIZZO DISINVOLTO DI SERVER DI POSTA ELETTRONICA E STRUMENTI DI RICERCA OFFERTI DA INTERNET.

ULTERIORI INFORMAZIONI

PATENTE DI GUIDA CATEGORIA B

Ai sensi del D. L.vo n. 196, del 30 giugno 2003 Codice in materia di protezione dei dati personali dichiaro di essere a conoscenza del mio diritto di poter chiedere la cancellazione, l'integrazione, l'aggiornamento e la rettifica dei miei dati personali e quindi acconsento al trattamento dei miei dati personali al solo fine della valutazione della candidatura all'inserimento professionale in azienda.