

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Peirce Eloise**Sesso Femminile | ██████████ | Luogo di nascita **Napoli** | Nazionalità **Italiana**

## OCCUPAZIONE

**Tecnologo alimentare**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

01 aprile 2014 a tutt'oggi

**Tecnologo alimentare Contratto a progetto**Osservatorio Regionale Sicurezza alimentare presso IZSM Portici  
Via Salute 2 80055

- attività necessarie alla valutazione del rischio, acquisizione ed elaborazione dei dati relativi ai controlli ed alle attività connesse alla sicurezza alimentare;
- attività di informazione, formazione e promozione in materia di sicurezza alimentare;
- gestione di banche dati dei dati relativi ai controlli effettuati in materia di qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari;

Attività o settore **Servizio Sanitario Nazionale**

03 giugno 2013 – 31 marzo 2014

**Tecnologo alimentare (borsista)**Osservatorio Regionale Sicurezza alimentare presso IZSM Portici  
Via Salute 2 80055

- attività necessarie alla valutazione del rischio, acquisizione ed elaborazione dei dati relativi ai controlli ed alle attività connesse alla sicurezza alimentare;
- attività di informazione, formazione e promozione in materia di sicurezza alimentare;
- gestione di banche dati dei dati relativi ai controlli effettuati in materia di qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari;

Attività o settore **Servizio Sanitario Nazionale**

17 MAG. 09 – 17 MAG. 13

**Tecnologo alimentare (borsista)**Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare - IZSM  
via Salute 2, 80055 Portici (NA) (Italia)

- attività necessarie alla valutazione del rischio, acquisizione ed elaborazione dei dati relativi ai controlli ed alle attività connesse alla sicurezza alimentare;
- attività di informazione, formazione e promozione in materia di sicurezza alimentare;
- gestione di banche dati dei dati relativi ai controlli effettuati in materia di qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari;

- attività di docenza a corsi di formazione nell'ambito dei progetti inerenti temi di Sicurezza Alimentare offerti dall'IZSM alle scuole. Argomenti trattati: Malattie trasmesse da alimenti; Tossinfezioni alimentari; Malattie legate all'alimentazione: Allergie ed intolleranze alimentari; Malattie legate all'alimentazione: Obesità e patologie correlate; L'etichettatura dei prodotti alimentari; Comunicazione ed Educazione alimentare; Gli antiossidanti negli alimenti.

Attività o settore **Servizio Sanitario Nazionale**

16 MAG. 07 – 15 MAG. 09

**Tecnologo alimentare (borsista)**Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno  
Via Salute 2, 80055 Portici (NA) (Italia)

Attività di laboratorio

Attività o settore **Servizio Sanitario Nazionale**

- 1 FEB. 08 – 30 GIU. 08 **Docente in qualità di Esperto Nutrizionista**  
 Scuola media statale G. B. Angioletti  
 Via Giovanni XXIII, 80059 Torre del Greco (NA) (Italia)  
 Docente in qualità di Esperto Nutrizionista del corso "Mangiare sano per vivere bene" presso la Scuola media statale G. B. Angioletti, nell'ambito della Formazione alunni - P.O.N. 2007/2013.  
 Attività o settore **Settore scolastico**
- 8 GEN. 07 – 15 FEB. 11 **Ricercatore aziendale Tecnologo alimentare**  
 Adacta International s.p.a.  
 Corso Vittorio Emanuele 122, 80121 Napoli (Italia)  
 Ricercatore aziendale in Analisi Sensoriale degli alimenti e Consumer science;  
 Test sensoriali e consumer test: predisposizione e gestione, attività di briefing ai collaboratori, elaborazione statistica dati e reportistica.  
 Panel Laeder presso il laboratorio di Analisi Sensoriale.  
 Attività o settore **Ricerche di mercato**
- 17 MAG. 06 – 16 MAG. 07 **Tenologo alimentare (borsista)**  
 Centro Regionale di Competenza agroalimentare - Università degli Studi di Salerno  
 Via Valle dell'Irno, 84084 Fisciano (SA) (Italia)  
 Progetto di Ricerca (borsa di studio) "Il dialogo tra eccellenza scientifica ed efficienza produttiva" finanziato dal P.O.R. Campania 2000/2006; Miglioramento delle risorse umane nel settore della Ricerca e dello Sviluppo Tecnologico.  
 Attività o settore **Università e Ricerca**
- 1 NOV. 05 – 30 DIC. 05 **Tenologo alimentare (borsista)**  
 Dipartimento di Scienza degli alimenti Facoltà di Agraria Università degli studi di Napoli Federico II  
 Parco Gussone 100, 80055 Portici (NA) (Italia)  
 Progetto di "Ricerca e sviluppo di prodotti di IV e V gamma in atmosfera modificata" per la ditta DI&DI, in collaborazione con il Dipartimento di Scienza degli alimenti della facoltà di Agraria di Portici, Università degli studi di Napoli Federico II.  
 Attività o settore **Università e ricerca**
- 20 APR. 04 – 20 NOV. 04 **Tenologo alimentare (borsista)**  
 Dipartimento di Scienza degli alimenti Facoltà di Agraria Università degli studi di Napoli Federico II  
 Parco Gussone 100, 80055 Portici (NA) (Italia)  
 Progetto di Ricerca (borsa di studio): Caratterizzazione di films edibili a base proteica e pectinica, finanziato dal MIUR, nell'ambito dei progetti per il programma di ricerca PRIN 2002 dal titolo "Studi e caratterizzazione di films edibili a base proteica";  
 Attività o settore **Università e ricerca**
- 1 SET. 03 – 20 NOV. 04 **Tecnologo alimentare (borsista)**  
 Dipartimento di Scienza degli alimenti Facoltà di Agraria Università degli studi di Napoli Federico II  
 Parco Gussone 100, 80055 Portici (NA) (Italia)  
 Progetto di Ricerca PROFSICURI: "Valutazione di proprietà fisiche e sensoriali di alimenti altamente deperibili ed impiego di tecnologie di conservazione", finanziato dal CNR (Centro Nazionale della Ricerca) nell'ambito dei finanziamenti del MIUR;  
 Attività o settore **Università e ricerca**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

30 ottobre 2007

**Diploma di Specializzazione in Scienza dell'alimentazione indirizzo tecnologico-alimentare**

Università degli studi di Napoli Federico II, Facoltà di Medicina e chirurgia,

Principali tematiche / competenze professionali acquisite

- Composizione e proprietà strutturali e "funzionali" degli alimenti come vettori di nutrienti e di non nutrienti;
- Metodi di analisi dei principali componenti alimentari e le metodologie dell'analisi chimica strumentale;
- Valutazione della qualità igienica e nutrizionale degli alimenti;
- Identificazione delle malattie trasmesse con gli alimenti e conoscenza della legislazione per la loro prevenzione e controllo;
- Organizzazione dei servizi riguardanti l'alimentazione e la nutrizione umana, compreso il servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione.

novembre 2004 – gennaio 2005

**Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare**

27 febbraio 2004

**Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari**

Facoltà di Agraria Università degli studi di Napoli Federico II,

Principali tematiche / competenze professionali acquisite

- Valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti alimentari
- Conduzione e gestione di processi produttivi nel segno delle moderne norme procedurali in termini di qualità e sicurezza, dell'economia d'impresa e del marketing.
- Competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti.
- Analisi dei prodotti alimentari; l'accertamento ed il controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari; la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti. Tali attività sono svolte presso strutture sia private che pubbliche;
- funzioni peritali ed arbitrali in ordine alle attribuzioni elencate alle lettere a), b), c) e d) dell'art. 2 della Legge 18 gennaio 1994, n. 59
- statistica, le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la stima, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari ai fini della pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori;

1996

**Maturità Scientifica**

Liceo Scientifico "A. Nobel",

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B1	C1	B2	B1	B2

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

- Ottima capacità di lavorare in gruppo;
- Buona capacità di comunicazione;
- Predisposizione a rapporti interpersonali.
- Dinamica, intuitiva.

Competenze organizzative e gestionali

- Capacità di progettare, programmare ed organizzare il lavoro in modo concreto.
- Buona esperienza nella gestione di progetti o gruppi.
- Capacità di problem solving.
- Buone doti di analisi e sintesi.

Competenze professionali

- Conoscenza delle seguenti attrezzature: Gas-cromatografo, Spettrofotometro, Microscopio a scansione elettronica, Dinamometro, Reometro.
- Conoscenza pratico-applicativa dei seguenti macchinari: macchine per il confezionamento in atmosfera modificata degli alimenti .

Competenze informatiche

- Ottima conoscenza: Sistema operativo Windows; Software applicativi: Pacchetto Office,
- Buona conoscenza Pacchetti statistici: JMP, SPSS;
- Buona conoscenza del Software Fizz per l'analisi sensoriale degli alimenti;
- Buona conoscenza dei software Tablecurve, Matlab;
- Buona conoscenza di Internet, Adobe Photo Shop

22/06/2015

