

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CORAZZINA , Daniela**
Indirizzo **15, via dei coloni,04016, Sabaudia, Italia**
Telefono **347/1865375**

E-mail **daniela_corazzina@yahoo.it**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 23, 02, 1979

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date **DAL 2001 AD OGGI**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Plasmon Kraft-Heinz, via migliara 45,Borgo grappa, 04100 Latina
- Tipo di azienda o settore Dietedici alimentari, Infanzia
- Tipo di impiego Tecnico di Laboratorio, esperto HPLC
- Principali mansioni e responsabilità
Elevata conoscenza della cromatografia liquida ad elevate prestazioni (HPLC) con diversi tipi di sorgenti di ionizzazione,(ESI-APCI) per MS-MS/MS tryple quadrupole, ed accoppiata a detector diversi quali DAD ,Fluorimetria, UV.
Elevata conoscenza della GC/MS-GC/MS-MS ,GC in accoppiata a detector ECD,NPD e FID.
Gestione della valutazione dei dati relativi alle analisi effettuate, comunicazione tempestiva di ogni deviazione dagli standard e la conseguente ricerca delle cause,(problem solving), in collaborazione con gli altri addetti del laboratorio definendo un eventuale soluzione o proposta migliorativa. Il controllo e la registrazione dei risultati in conformità alle norme vigenti.
Ricerca multiresiduale di pesticidi, farmaci veterinari, micotossine e determinazione di acidi grassi su materie prime e prodotti finiti per infant feeding e prodotti per adulti.
- Date **DAL 1998 AL 2001**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ittica lago di Paola,Via casali di Paola,04016 Sabaudia
- Tipo di azienda o settore Ittica Alimentare
- Tipo di impiego Tecnico di laboratorio
- Principali mansioni e responsabilità
Avviamento Laboratorio interno, analisi delle acque,analisi microbiologiche su mitili e bivalvi
Monitoraggio Salinità lacustre, gestione dei registri del Csm in affiancamento con ASL locale.
Preparazione dei terreni di coltura, utilizzo di strumentazione scientifica specifica (stomacker, autoclavi, cappe UV, stufe termostate.)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date **DAL 1994 AL 1998**
- Nome e tipo di istituto di istruzione IPAA San Benedetto, istituto professionale per l'agricoltura ad indirizzo chimico
- Qualifica conseguita Tecnico di laboratorio chimico biologico

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Controllo delle caratteristiche delle materie prime, semilavorati e dei prodotti finiti, interfacciandosi con i reparti produttivi.
Elaborazione quaderni di campagna per residui trattamenti pesticidi, food alert per farmaci veterinari secondo disposizioni europee vigenti.
Abitazione a prove analitiche secondo procedura Accredia e a prove valutative di conferma inter laboratorio (Proficiency Test), ISO 17025.
Prove di routine atte a verificare il corretto utilizzo dei farmaci antibiotici, antiparassitari e degli additivi dei prodotti destinati alla alimentazione animale.
Prove chimico tossicologiche per determinare la contaminazione delle varie micotossine negli alimenti per l'uomo (siano esse di origine animale che vegetale).

MADRELINGUA

ITALIANO

- Capacità di lettura

INGLESE
BUONO

- Capacità di scrittura

ELEMENTARE

- Capacità di espressione orale

ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Capacità nel lavorare in gruppo, maturata in molteplici esperienze in cui era indispensabile collaborare tra diverse figure.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Buon coordinamento con altre persone sul posto di lavoro, abilità organizzativa del lavoro assegnato con rispetto delle scadenze prefissate.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenza dei sistemi lavorativi hplc, gc-ms, lc-ms/ms - autocampionatori
Sistemi gestionali specifici SAP, prolab, Q
programmi windows, word, excell, fogli di calcolo,
requisiti formativi acquisiti su carte di controllo, controllo e verifica dello stato di taratura delle bilance, manutenzione dei sistemi HPLC, LC-MS/MS. GC-ECD/FPD, GC-FID

Altre capacità e competenze

Gestione dell'archiviazione documentale cartacea e informatico, delle prove analitiche svolte dal reparto e rapporti di prova per clienti esterni dei vari siti europei.
corsi haccp, procedure di laboratorio, tarature bilance analitiche e tecniche.

PATENTE B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Effettuati nel corso degli anni corsi di vario aggiornamento tra cui:

- Corso di eco tossicologia ambientale
 - Tirocinio presso centro depurativo acque Latina Est, con campionamenti fanghi e acque di processo
- 2002 Corso base di Cromatografia liquida
2002 Corso di spettrofotometria di GCMS-Varian
2003 Corso su tecniche SPE nel settore alimentare
2003 Analisi HPLC in Fase inversa Chemtek
2004 API 2000,Analyst Software, Applied Biosistem
2010 Corso operatori nel settore alimentare conforme al DGRL 282/02 comprendente Direttiva Allergeni 2003/89/CE, Allergeni, micotossine, tracciabilità dei prodotti, sanificazione.
2012 Corso su informazione ed addestramento per lavoratori di laboratorio integrato sulla Sicurezza.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196
"Codice in materia di protezione dei dati personali"

SABAUDIA 22/04/2022

Daniela Corazzina

