



Rebecca Pipolo

Istruzione

2019 LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI | UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA (108/110)

2015 LAUREA TRIENNALE IN TECNOLOGIE ALIMENTARI | UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA (108/110)

Formazione complementare

24/03/2020 - 3/04/2020

CORSO (40 ORE) PER LA QUALIFICA DI "AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ" - CHECKFRUIT (BOLOGNA). ATTESTATO DI QUALIFICA N° 2518/VSQ

Esperienza

04/08/2021 - ad oggi

QUALITY ASSURANCE

Compagnia italiana alimenti biologici e salutistici - Faenza (RA)

- Gestione Non-Conformità minori
- Redazione capitolati e preparazione documentale in seguito a richieste commerciali
- Redazione procedure e istruzioni operative
- Controllo, archiviazione ed elaborazione documentazione Pest-control
- Formazione personale
- Archiviazione documentazione legata alla qualità e alle procedure in essere
- Attività di controllo qualità in produzione e di campionamento
- Audit Clienti
- Gestione attività produttive e personale

01/07/2020 - 26/05/2021

QUALITY CONTROL

Agrintesa Cooperativa Agricola- Castel Bolognese (RA)

- Coordinatrice team controllo qualità
- Verifica conformità prodotto in fase di confezionamento alle specifiche del cliente e/o della normativa vigente
- Analisi chimico fisiche sul prodotto
- Tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito
- Registrazione ed archiviazione dei campioni

01/01/2020 – 30/06/2020

QUALITY ASSURANCE

Agrintesa Cooperativa Agricola– Faenza (RA)

- Supporto ed affiancamento al Responsabile Qualità in attività di preparazione agli audit ed al mantenimento delle certificazioni (BRC, IFS, ISO 9001, SA8000..)
- Conduzione audit interni, gestione delle non conformità e definizione di azioni correttive
- Gestione sistema di documentazione, cartaceo e informatico, per il rispetto delle normative in vigore a livello nazionale e internazionale
- Interfaccia con i clienti per definizione etichette e altre specifiche

21/10/2019 – 30/12/2019

QUALITY CONTROL

Agrintesa Cooperativa Agricola– Castel Bolognese (RA)

- Verifica conformità prodotto in fase di confezionamento alle specifiche del cliente e/o della normativa vigente
- Analisi chimico fisiche sul prodotto tra cui controllo del grado Brix, colore e durezza
- Registrazione ed archiviazione dei campioni

01/10/2019 – 19/10/2020

QUALITY CONTROL

Apofruit Italia – Fruit and Vegetables Made in Italy, Forlì (FC)

- Controllo al ricevimento materie prima: valutazione visiva prodotto e campionamento secondo metodologia aziendale; stampa delle etichette identificative; emissione bolla di consegna
- Verifica conformità prodotto in fase di confezionamento alle specifiche cliente e/o della normativa vigente
- Analisi chimico fisiche sul prodotto tra cui controllo del grado Brix, colore edurezza

05/2019 – 09/2019

QUALITY CONTROL

Società Agricola Guidi di Roncofreddo S.S. – Divisione ortofrutticola, Carpinello (FC)

- Monitoraggio materia prima (rispetto al suo ingresso e alla sua conservazione) e controllo prodotto durante le fasi di confezionamento
 - Elaborazione etichette prodotti e controllo del packaging (imballi primari e secondari)
- Attività di laboratorio: analisi chimico fisiche tra cui il controllo del grado Brix, acidità e durezza
- Gestione della documentazione di laboratorio, registrazione ed archiviazione di campioni
- Gestione documenti rintracciabilità

05/2018 – 11/2018

QUALITY CONTROL

Pizzoli Spa, Budrio (BO)

- Controllo qualità prodotto in ingresso es: sostanze secche, difettosità, contenuto di zuccheri, attitudine alla frittura
- Analisi qualità prodotto durante il processo produttivo con focus sul cambiamento cromatico del prodotto durante le varie fasi del processo mediante l'utilizzo dello strumento AGTRON

03/2015 – 04/2015

05/2016 – 08/2016

QUALITY CONTROL

Preziosi Food, San Nicola di Melfi (PZ)

- Monitoraggio processo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito
- Controllo qualità prodotto: analisi di laboratorio su estrusi, olio e patatine chips
- Controllo del packaging e delle etichette
- Verifica della corretta applicazione del piano di autocontrollo e dei sistemi di gestione adottati e delle attività di sanificazione, affinché siano correttamente svolte in funzione delle procedure stabilite
- Attività progettuale in merito alla formazione di acrilamide nelle patatine chips

09/2013 – 10/2013

ADDETTA FRONT OFFICE

CAOS (Centro d'Ateneo Orientamento Studi) – Università degli studi della Basilicata

- Addetta Front Office
- Protocollazione documenti

ALTRE ESPERIENZE

- Ripetizioni private
- Shampista
- Addetta alla produzione di prodotti alimentari tipici delle attività di chiosco presso Sette Soli – Venosa (PZ)
- Cameriera presso America Graffiti – Imola (BO)

COMPETENZE ED ABILITÀ GESTIONE

- Ottime capacità di comunicazione grazie alle esperienze con i bambini durante le lezioni private che mi hanno permesso di trasformare le loro attività di studio in qualcosa di più piacevole
- Atteggiamento costruttivo e ottimo senso di adattamento sviluppato durante il percorso accademico;
- Capacità di lavorare in autonomia e proseguimento degli obiettivi stabiliti maturata durante le esperienze professionali.

COMPETENZE LINGUISTICHE

- Italiano: Madrelingua
- Inglese: B1

COMPETENZE TECNICHE

- Ottima capacità di SO Windows e MS Office.
 - V-Trace (software tracciabilità alimentare)

Patente B (Automunita)

• Firma Rebecca Pipolo

- **Autorizzo il trattamento dei miei 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).**