



## Alessandra Stranisci

---

**Data di nascita:** 24/09/1990 | **Nazionalità:** Italiana | **Genere** Femminile |

(+39) 3497942303 | [alessandrastranisci@gmail.com](mailto:alessandrastranisci@gmail.com) |

Via Gubbio, 31, 71042, Cerignola, Italia

### ● ESPERIENZA LAVORATIVA

---

11/11/2019 – 03/05/2021 – Cerignola, Italia

**RESPONSABILE TRACCIABILITÀ E CONTROLLO DEI PROCESSI** – BIO ORGANICA ITALIA SRL

---

Nella mia esperienza lavorativa in azienda alimentare mi sono principalmente occupata della gestione della tracciabilità garantita attraverso l'utilizzo di un software gestionale. Inoltre, in laboratorio mi occupavo insieme ai miei colleghi di controllo dei processi e dell'ottimizzazione di questi.

Successivamente, con il controllo di gestione analizzavamo i costi dei prodotti e dei processi necessari per lo sviluppo di questi.

Ero responsabile del coordinamento tra la produzione e la logistica, assegnazione lotti ed evasione degli ordini.

La gestione delle distinte base dei nuovi prodotti, dei costi industriali, di manodopera e di etichettatura erano affidati a me.

02/07/2019 – 10/11/2019 – Cerignola, Italia

**STAGISTA ADDETTA AL CONTROLLO QUALITÀ PRESSO AZIENDA AGROALIMENTARE** – BIO ORGANICA ITALIA SRL

---

- Controllo etichette per approvazione da parte dell'organismo di certificazione per il BIO
- Revisione di schede tecniche
- Formazione su software gestionale Alyante Enterprise per la tracciabilità e controllo di gestione
- Controllo dei processi

18/12/2016 – 21/03/2018 – Bari

**TIROCINIO PRESSO U.O.C. DI IGIENE** – POLICLINICO DI BARI

---

Studio resistenza batterica su disinfettanti utilizzati in ambito ospedaliero, in particolar modo su ceppi di *Pseudomonas aeruginosa* sia di provenienza ambientale che clinica.

Analisi delle acque secondo la metodica ufficiale.

### ● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

15/12/2018 – 21/12/2019 – Via Giulio Petroni, 15/F, Bari, Italia

**MASTER IN SICUREZZA, CERTIFICAZIONE E COMUNICAZIONE ALIMENTARE** – ABAP

---

15/06/2018 – 30/07/2018

**ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO** – Università del Salento

---

18/12/2015 – 21/03/2018

**LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE BIOLOGICHE (LM-6)** – Università degli Studi di Bari

---

17/11/2015 – 17/12/2019

**LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE BIOLOGICHE** – Università di Bari

---



01/04/2019 – 05/04/2019 – Via Giulio Petroni, 15/F , Bari, Italia

**LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITÀ (AI SENSI DI UNI EN ISO 9001:2015). CORSO RICONOSCIUTO AICQ SICEV (40 ORE). ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE RILASCIATO DA CSQA CERTIFICAZIONI SRL. – ABAP – A.P.S. UNI EN ISO 9001:2015 – CERT. n. 32527, UNI EN ISO 29990:2011 – CERT. n. 35934.**

Sede Centrale Via Giovanni Brugnoli, 15 - 40122 Bologna (Italy), Bari, Italia

**TECNICO CONTROLLORE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA – ICEA - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale**

**1 . MODULO PRODUZIONE VEGETALE (Bari 6, 7 e 13 Settembre 2019):**

- La normativa italiana, europea sull'Agricoltura Biologica
- Normativa di accreditamento e riconoscimento
- Schema di Certificazione e Regolamento per la Certificazione ICEA
- Sistema e piano dei controlli
- Piano di Gestione Aziendale
- Controllo, Verifica Ispettiva e Campionamenti
- Procedura di ingresso

Prova finale: test e colloquio a cura della Commissione di Valutazione

**2 . MODULO ZOOTECNIA E APICOLTURA (Bari 27, 28 Settembre - 4 e 5 Ottobre 2019):**

- Principi normativi su zootecnia e apicoltura biologica: Regolamenti CE 834/07 e 889/08 – DM 6793/2018 e s.m. e i.
- Principale normativa sul benessere animale.
- Principale normativa sull'utilizzo dei reflui zootecnici.
- Il valore nutritivo degli alimenti (Unità Foraggiere/U.F.L – Unità Foraggiere Latte/U.F.C – Unità Foraggiere Carne).
- Istruzioni operative ICEA per la conduzione verifica ispettiva in fase di avvio, sorveglianza e istruzioni operative per il prelievo di campioni per il settore zootecnico e apistico.
- Modulistica ICEA per lo svolgimento delle verifiche ispettive.

Prova finale: test e colloquio a cura della Commissione di Valutazione

**3 . MODULO PREPARAZIONE ALIMENTARE (Bari, 14, 20 e 21 Settembre 2019):**

- La normativa italiana e i fondamenti del sistema di certificazione per le aziende di preparazione alimentare in agricoltura biologica
- Il manuale operativo ICEA e le procedure collegate; compiti e funzioni del Tecnico Controllore (TC)
- PDG per le aziende di preparazione alimentare: analisi di casi studio
- Provvedimenti sanzionatori: analisi di casi studio
- Conduzione e simulazione della verifica ispettiva per le aziende di preparazione alimentare
- Linee guida per l'etichettatura prodotti biologici

Prova finale: test e colloquio a cura della Commissione di Valutazione

● **COMPETENZE LINGUISTICHE**

**Lingua madre:** ITALIANO

**Altre lingue:**

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
<b>INGLESE</b>	B1	B1	A2	A2	B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

● **COMPETENZE DIGITALI**

**Software gestionali**

Ottima conoscenza del gestionale GAMMA ENTERPRISE (POLYEDRO ALYANTE) (Team System) | terminale honeywell con sistema zerodo

**Pacchetto Office**

Ottime conoscenze del pacchetto Office (Word, Power Point, Excel)



## ● **PATENTE DI GUIDA**

---

Patente di guida: B

## ● **COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE**

---

Soft skills

---

- Capacità di lavorare in gruppo, coordinando i diversi reparti (produzione e logistica)
- Organizzazione del proprio lavoro per rispettare le deadline
- Capacità di lavorare in autonomia
- Ottime capacità di lavorare sotto pressione

## ● **COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.**

---

Soft skills

---

- Padronanza grammaticale e lessicale.
- Ottima capacità di scrittura
- Buona capacità di ascolto ed empatia