

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Crea Valeria**
Indirizzo 48, via Eremo Botte, 89124, Reggio Calabria, Italia,
Telefono 0965 22450; cellulare : 349 444 38 62
E-mail **Valeriacr87@gmail.com**

Nazionalità italiana

Data di nascita 07/03/1987

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)

Dal 10/3/14 – 31/7/14

Nome e indirizzo del datore di lavoro Grevi S.r.l. , franchising **Naturhouse**, Corso Garibaldi n.503 (Rc)

Tipo di azienda o settore Centro di educazione alimentare e vendita a dettaglio

Tipo di impiego Impiegata Consulente Nutrizionista

Principali mansioni e responsabilità Supporto nell'educazione alimentare associata alla vendita di integratori alimentari erboristici.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)

Dal 13/2/13 – 31/12/13

Nome e indirizzo del datore di lavoro Grevi S.r.l. , franchising **Naturhouse**, Corso Garibaldi n.46/48 Palmi (Rc)

Tipo di azienda o settore Centro di educazione alimentare e vendita a dettaglio

Tipo di impiego Impiegata Consulente Nutrizionista

Principali mansioni e responsabilità Supporto nell'educazione alimentare associata alla vendita di integratori alimentari erboristici.

Date (da – a)	Dall'1/10/12
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Redazione interattiva di Dioni . www.dionidream.com
Tipo di azienda o settore	Sito web multidisciplinare che collabora con: http://www.informarexresistere.fr/#axzz1iPTuZLdC ; http://www.stampalibera.com/ ; http://www.net1news.org/ .
	Premiato e consigliato anche da http://www.macrolibrarsi.it
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	Stesura di articoli inerenti all'alimentazione, salute, tecnologia alimentare, approfondimenti sulle proprietà organolettiche degli alimenti e loro valenza psico-fisica. Gli articoli vengono pubblicati su DioniDream e Informarexresistere.
Date (da – a)	01/05/2012 – 21/12/12
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Natruhouse s.r.l. Via Fellini n.6, 44124 Ferrara. FILIALE DI CROTONE Via Borelli 19, ang. Via Roma 88900 CROTONE
Tipo di azienda o settore	Centro di educazione alimentare
Tipo di impiego	Consulente Naturhouse
Principali mansioni e responsabilità	Consulente alimentare ed informativa su integratori alimentari
Date (da – a)	01/2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Yogolife Ltd, Bracknell UK
Tipo di azienda o settore	Azienda produttrice di preparati per yogurt casalinghi
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	stesura di articoli inerenti all'alimentazione, derivati caseari e sicurezza e tecnologia alimentare
Date (da – a)	27/12/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Natruhouse s.r.l. Via Fellini, 44124 Ferrara. FILIALE DI REGGIO CALABRIA Via Nazionale nr. 1 89100 REGGIO CALABRIA

Tipo di azienda o settore	Centro di educazione alimentare
Tipo di impiego	Consulente Naturhouse
Principali mansioni e responsabilità	Consulente alimentare ed informativa su integratori alimentari
Date (da – a)	20/12/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Redazione interattiva della rivista "Più Sani Più Belli". http://www.piusanipiubelli.it/
Tipo di azienda o settore	Sito interattivo su argomenti generali di benessere, alimentazione, salute e bellezza
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	stesura di articoli inerenti all'alimentazione, benessere e sicurezza alimentare
Date (da – a)	01/12/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Unione Nazionale Consumatori Reggio Calabria. Piazza Sant'Anna. (RC)
Tipo di azienda o settore	Associazione di consumatori e utenti
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	Consulente del centro d'informazione sicurezza alimentare, con stesura di relativi articoli
Date (da – a)	10/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	https://www.facebook.com/pages/Il-tecnologo-alimentare-informa-Sapere-Gusto-e-Nutrizione/296256997059067
Tipo di azienda o settore	Social network.
Tipo di impiego	Amministratrice e fondatrice della pagina face book "Il tecnologo alimentare informa: Sapere, Gusto e Nutrizione"
Principali mansioni e responsabilità	Informazioni, consigli, e tecnologia alimentare sulla produzione, consumazione e conservabilità del nostro cibo. Approfondimenti su cosa entra in relazione con il nostro palato-organismo-metabolismo.
Date (da – a)	1/10/11 – 25/4/12

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento BIOMAA –Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agroalimentare ed Ambientale
Tipo di azienda o settore	Università – Facoltà di Agraria
Tipo di impiego	Collaboratrice/ tirocinante in formazione
Principali mansioni e responsabilità	Analisi sensoriale di svariati prodotti alimentari, organizzazione di panel test e focus group. Ricerca e approfondimento di tematiche inerenti tecniche d'innovazione di prodotti alimentari e consumer science.
Date (da – a)	01/2011 – 07/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Forestali e Ambientali-DISTAFA, Sezione Microbiologia (Italia)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Tesista-ricercatrice
Principali mansioni e responsabilità	Esecuzione di lavori sperimentali sulla selezione microbica da utilizzare come starter ottenendo una buona conoscenza delle principali metodologie di laboratorio per l'analisi chimica e alimentare microbica
Date (da – a)	02/2011-05/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Caterina Malaspina, Via Pallica, 67 Melito di Porto Salvo (RC)
Tipo di azienda o settore	Azienda vinicola, settore enologico, produzione e commercio
Tipo di impiego	Tirocinante
Principali mansioni e responsabilità	Tirocinio trattante la seguente tematica: “La fermentazione malolattica e il controllo dell’attività della flora batterica che la deteriora”
Date (da – a)	05/2009-05/2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Isolab, Viale Europa, 56 89132 Reggio di Calabria
Tipo di azienda o settore	Laboratorio di analisi, alimenti e ambiente
Tipo di impiego	Tirocinante
Principali mansioni e responsabilità	Tirocinio trattante la seguente tematica: “Il controllo HACCP con particolare attenzione alle problematiche microbiologiche”

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)	01/10/2013 ad oggi
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Funiber (Fondazione Universitaria Ibero Americana) Sede italiana: Ancona – Università Politecnica delle Marche. Dipartimento di Scienze Cliniche ed Odontostomatologiche - Facoltà di Medicina
	Master on line - Master Internazionale di II livello in Nutrizione e Dietetica
Qualifica conseguita	La qualifica che seguirà sarà <i>“Esperta in Nutrizione e Dietetica”</i>
Date (da – a)	10/2009-07/2011
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria. Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Micotossine, Patologie e virologie vegetali post-raccolta, sicurezza e tracciabilità chimica e genetica, additivi alimentari, elaborazioni di piani di autocontrollo, controllo della qualità e dell'igiene di alimenti freschi, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari.
	<i>Abilita professione: tecnologo alimentare</i>
Qualifica conseguita	Laurea magistrale in scienze e tecnologie alimentari, indirizzo: <i>Qualità e sicurezza degli alimenti</i> , classe LM-70. Al titolo compete la qualifica di DOTTORE
Voto finale	110/1110 e lode con encomio
Altre informazioni	<i>tesi dal titolo :” Studio degli effetti della composizione del Grape Skin Agar sulle capacità adsorbenti dei lieviti mediante valutazione del colore della biomassa”</i>
Date (da – a)	05/2010
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Universidad Miguel Hernández Campus, Orihuela (Alicante), Spain.
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Analisi della potenziale internazionalizzazione di tre differenti alimenti tradizionali (pomodoro, olio d'oliva, torrone). Marcatori genetici e analisi sensoriali.
Altre informazioni	Erasmus Intensive Programme :” <i>Opportunities for traditional food at the international markets</i> ”

Date (da – a)	10/2006-10/2009
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria. Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Matematica, fisica, biologia, genetica, metodologie di laboratorio, elaborazioni di piani di autocontrollo, controllo della qualità e dell’igiene di alimenti freschi, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari. Abilita professione: tecnologo alimentare
Qualifica conseguita	Laurea in scienze e tecnologie alimentari. Al titolo compete la qualifica di DOTTORE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Voto finale	110/110 e lode
Altre informazioni	Tesi di laurea dal titolo : <i>"Metodi di miglioramento dei lieviti vinari per il potenziamento della salubrità dei vini rossi in base all'attività di adsorbimento parietale: selezione di lieviti vinari campani e calabresi"</i> . Il seguente lavoro ha ricevuto pubblicazione internazionale: Caridi A., Sidari R., Crea V., Blaiotta G., Ritieni A. - Wine strain improvement strategies to enhance red wine safety based on parietal adsorption activity. 2. Yeast selection from Campania and Calabria. 27° International Specialized Symposium on Yeasts "Yeasts for health and biotechnologies", P7 p.76, Institut Pasteur, Paris (France), 26-29 agosto 2009. 28. Caridi A., Sidari R., Costantino A., Crea V., Vadalà C., Pulvirenti A., Blaiotta G. - Grape pigment adsorption is an inheritable QTL of yeasts. Food Micro 2010, 22st International ICFMH Symposium “Microbial Behaviour in the Food Chain”, PEA1.54 p.96, Copenhagen (Denmark), 30 agosto-3 settembre 2010.

Date (da – a)	09/2001-07/2006
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Classico Tommaso Campanella, Reggio Calabria, Italia
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Italiano, latino, greco, filosofia, scienze
Qualifica conseguita	Diploma di maturità classica
Voto finale	100/100
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUA	
Capacità di lettura	INGLESE BUONO
Capacità di scrittura	BUONO
Capacità di espressione orale	BUONO
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	
<i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	Ottima capacità di lavorare in gruppo, anche multiculturale tramite: esperienza Erasmus, con elaborazioni di piccolo workshop su cibi tradizionali, portavoce del gruppo.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	
<i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i>	Ottime capacità organizzative e comunicative nell'organizzazione di piccoli eventi artistici con coordinamento e amministrazione di persone. Ottime capacità di lavorare in situazioni di stress e a contatto con il pubblico

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.*

Buona conoscenza di sistemi operativi xp/vista, word, outlook, powerpoint, excel.

Ottima capacità di navigare su internet

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

Musica, scrittura, disegno ecc.

Buona conoscenza della musica classica e del pianoforte, acquisite con anni di studio privato.

Ottima manualità nel disegno.

Ottima capacità di scrittura.

Ottima capacità creativa.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non
precedentemente indicate.*

Capacità di coreografa e insegnante di danza, con esperienza lavorativa in varie scuole di danza

PATENTE O PATENTI

Automobilistica (patente B)
Patente europea (ECDL)
Patente europea per la qualità (EQDL)

**ULTERIORI INFORMAZIONI
ALLEGATI**

4 allegati:

1. Attestato di partecipazione TROPHELIA 2009
2. Abstract pubblicazione internazionale
3. Attestato di conseguimento della patente europea
4. Attestato di partecipazione a "Erasmus Intensive Programme"
5. Attestato di conseguimento della patente europea per la qualità - EQDL

Foto



In riferimento alla legge 196/2003 autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali e professionali riportati nel mio curriculum.

Crea Valeria