

ARTURO FRISINA

Food Scientist

Esperto di tecnologie alimentari con particolare predilezione per il settore gelato e bakery. Ho 35 anni, la passione per la scienza e l'innovazione.

CONTATTI

arturofrisina@hotmail.it

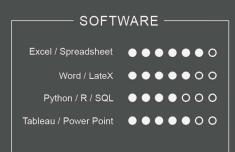
Reggio nell'Emilia, Italia

6 +39 338 20 29 500

https://www.linkedin.com/in/arturofrisina/

https://arturofrisina.github.io





TEMPO LIBERO











FORMAZIONE

2021 - in corso O CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia Laurea magistrale (data prevista: luglio 2023)

2022 O DATA ANALYTICS

Google (Coursera)

Specialization certificate

2018 - 2021 O SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E DEGLI ALIMENTI

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

Laurea triennale



ESPERIENZE PROFESSIONALI

2021 - 2022 DISARONNO INGREDIENTS s.p.a.

Food Specialist - R&D

- · Sviluppo di nuovi prodotti per gelateria e bakery
- · Collaborazione con controllo qualità
- · Collaborazione con marketing e vendite

2019 - 2022 GSP s.r.l.

Consulente ricerca e sviluppo

- Sviluppo di formulazioni innovative per gelato
- · Gestione della shelf-life dei prodotti

2017 - 2019 EMILIA CREMERIA s.r.l.

Responsabile produzione

- · Responsabile punto vendita
- Produzione gelato e prodotti da banco
- Gestione magazzino
- · Formazione personale per punti vendita Italia ed estero

ALTRE ESPERIENZE

2006 - 2008 Lavoro nel settore alberghiero (Roma)

2008 - 2016 Lavoro nel settore della ristorazione (Roma)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi 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)