



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

 +39 338 20 29 500

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

 <https://arturofrisina.github.io>

LINGUE

Italiano ● ● ● ● ● ● ● ●

Inglese ● ● ● ● ● ○ ○ ○

Spagnolo ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

Francese ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ○

SOFTWARE

Excel / Spreadsheet ● ● ● ● ● ● ○ ○

Word / LaTeX ● ● ● ● ● ○ ○ ○

Python / R / SQL ● ● ● ● ○ ○ ○ ○

Tableau / Power Point ● ● ● ● ● ○ ○ ○

TEMPO LIBERO



FORMAZIONE

2021 - in corso ○ **CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**
Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
Laurea magistrale (data prevista: luglio 2023)

2022 ○ **DATA ANALYTICS**
Google (Coursera)
Specialization certificate

2018 - 2021 ○ **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)**