



ARTURO FRISINA

CONTATTI

-  arturofrisina@hotmail.it
-  Reggio nell'Emilia, Italia
-  +39 338 20 29 500
-  <https://www.linkedin.com/in/arturofrisina/>
-  <https://arturofrisina.github.io>

SOFTWARE

Excel / Spreadsheet	● ● ● ● ● ● ● ○
Word / LaTeX	● ● ● ● ● ● ○ ○
Java	● ● ● ● ● ○ ○ ○
R	● ● ● ● ● ○ ○ ○
Python	● ● ● ● ● ○ ○ ○
HTML	● ● ● ● ○ ○ ○ ○
Tableau	● ● ● ● ● ○ ○ ○

LINGUE

Italiano	● ● ● ● ● ● ● ●
Inglese	● ● ● ● ● ○ ○
Spagnolo	● ● ○ ○ ○ ○ ○
Francese	● ● ○ ○ ○ ○ ○

TEMPO LIBERO



FORMAZIONE

2023

REBIS ACADEMY

Programmatore JAVA certificato di frequenza (180 ore)

Competenze: linguaggio JAVA, OOP, gestione progetti condivisi.

2021 - 2023

UNIVERSITÀ DI MODENA E REGGIO EMILIA

Laurea magistrale in Controllo e sicurezza degli alimenti (voto: 110/110)

Competenze: statistica, machine learning, food engineer, food safety

Tesi su modelli statistici previsionali e spettroscopia infrarossa applicate al controllo degli alimenti.

2022

GOOGLE ADVANCED DATA ANALYTICS

Specialization certificate (corso online)

Competenze: data analysis, gestione database, data visualization.

2018 - 2021

UNIVERSITÀ DI MODENA E REGGIO EMILIA

Laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari (voto: 109/110)

Competenze: matematica, fisica, chimica, biologia, informatica base.

Tesi sullo sviluppo di formulazioni innovative per gelato tramite analisi multivariata e DOE.



ESPERIENZE PROFESSIONALI

2021 - 2022

DISARONNO INGREDIENTS s.p.a. (Vicenza)

Food Specialist - R&D

- Elaborazione software bilanciamento ingredienti
- Sviluppo di nuovi prodotti per gelateria e bakery
- Collaborazione con controllo qualità
- Collaborazione con marketing e vendite

2019 - 2022

GSP s.r.l. (Reggio Emilia)

Consulente ricerca e sviluppo

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

2017 - 2019

EMILIA CREMERIA s.r.l. (Reggio Emilia)

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)