



ARTURO FRISINA

Food Scientist

Esperto di tecnologie alimentari, con particolare predilezione per il settore gelato e bakery.

CONTATTI

 arturofrisina@hotmail.it

 Reggio nell'Emilia, Italia

 +39 338 20 29 500

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

PUNTI DI FORZA

- Empatia e capacità di ascolto
- Velocità nell'apprendimento
- Attenzione per i dettagli
- Ricerca di approcci creativi nella risoluzione dei problemi

TEMPO LIBERO



FORMAZIONE

- 2021 - 2023 ○ **CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**
Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
Laurea magistrale
- 2022 ○ **DATA ANALYTICS**
Google
Specialization certificate
- 2018 - 2021 ○ **SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E DEGLI ALIMENTI**
Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
Laurea triennale



ESPERIENZE LAVORATIVE

- 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



COMPETENZE

SOFTWARE

Excel / Spreadsheet	● ● ● ● ● ● ○
Word / LaTeX	● ● ● ● ● ● ○
Python / R / SQL	● ● ● ○ ○ ○ ○
Tableau / Power Point	● ● ● ● ○ ○ ○

LINGUE

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