

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
- in 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 O CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

Laurea magistrale

2022 O DATA ANALYTICS

Google

Specialization certificate

2018 - 2021 O SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E DEGLI ALIMENTI

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

Laurea triennale



ESPERIENZE LAVORATIVE

2021 - 2022 O 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 O GSP s.r.l.

Consulente ricerca e sviluppo

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

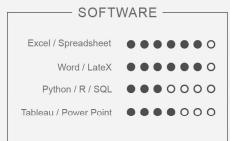
2017 - 2019 O EMILIA CREMERIA s.r.l.

Responsabile produzione

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

*

COMPETENZE





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)