

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **LUISI ARIANNA**  
Indirizzo **VIA G.B.CARAFÀ BALÌ, 6/B 70017 PUTIGNANO (BA)**  
Telefono **0804051644 – cell 3396622602**  
Fax -----  
E-mail **ariannaluisi@libero.it**

Nazionalità Italiana  
Data di nascita 07 SETTEMBRE 1975

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date da Aprile 2004  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Chemiservice s.a.s., via Vecchia Ospedale n.11, Monopoli (BA)  
• Tipo di azienda o settore Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche certificato SINAL e operante secondo la norma ISO EC 17025  
• Tipo di impiego Tirocinio formativo  
• Principali mansioni e responsabilità Addetta alla Qualità

• Date (da – a) da Gennaio 2004 a Marzo 2004  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Chemiservice s.a.s., via Vecchia Ospedale n.11, Monopoli (BA)  
• Tipo di azienda o settore Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche certificato SINAL e operante secondo la norma ISO EC 17025  
• Tipo di impiego Stagista  
• Principali mansioni e responsabilità Addetta alla Qualità

• Date da Novembre 2003  
• Nome e indirizzo del datore di lavoro CEPU, sede di Fasano (Br)  
• Tipo di azienda o settore Società di formazione  
• Tipo di impiego Tutor  
• Principali mansioni e responsabilità Preparazione universitaria “One to one”

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• Date (da – a) Da Giugno 2003 a Dicembre 2004  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Master “Agriqual – Quality manager di impresa agroalimentare” (1000 ore – 600 ore d’aula e 400 ore di stage – ATI (Quinbi Srl - Istituto Tecnico Agrario “B. Caramia – F. Gigante” – Istituto di Scienze della Produzioni Alimentari CNR – Settore3 Srl) – P.O.N “RST&AF” 2000-2006 – Avviso 4391/2001 – Progetto n. 1422/612)  
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sistema aziendale, organizzazione aziendale, Qualità di sistema (ISO 9001/2000), Qualità di prodotto (Disciplinari e Certificazioni di prodotto, Sistema HACCP), Analisi di settore e

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Marketing, Processi produttivi (filieri: olio, vino, latte, orto-frutta; le lavorazioni biologiche), Sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro (D. Lgs 626/94 – 242/2001)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quality Manager di impresa agro-alimentare</li> <li>✓ Attestato di Formazione in materia di Sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro (D. Lgs 626/94 – 242/2001)</li> <li>✓ Partecipazione ai seguenti seminari:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “La valutazione dell’efficacia dei sistemi di gestione: l’applicazione nelle aziende agro-alimentari”</li> <li>2. “La valutazione dell’efficacia dei Processi produttivi: l’applicazione nelle aziende agro-alimentari”</li> <li>3. “La certificazione di prodotto nell’agro-alimentare – EUREP GAP”</li> </ol> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Giugno 2003 Esame di Stato per l’abilitazione alla professione di Chimico presso l’Università degli studi di Bari</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Marzo 2003 Laurea in Chimica conseguita presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell’Università degli studi di Bari con la tesi sperimentale in Chimica Analitica dal titolo “<i>Caratterizzazione spettroscopica di reperti di ceramica invetriata provenienti dall’area archeologica di Canosa di Puglia</i>” (in collaborazione con la Soprintendenza Archeologica della regione Puglia). Votazione 104/110 Tra le principali abilità professionali conseguite: utilizzo di strumentazione di laboratorio acquisite soprattutto durante il periodo di internato necessario al lavoro di tesi: Spettroscopia FT-IR, Spettrofotometria XPS, Microscopia ESEM, GasCromatografia. Laurea specialistica in Chimica analitica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Novembre 2002 ECDL (European Computer driving Licence), Skills card n.IT-274901  Conoscenza e utilizzo del pacchetto OFFICE 2000 (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Access, Outlook Express, Internet Explorer)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Giugno 1994 <i>Diploma di Liceo Classico</i> conseguito presso il Liceo Ginnasio “E. Laterza” Putignano (BA). Votazione 51/60</p>
<p><b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b> <i>Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</i></p> <p>MADRELINGUA</p> <p>ALTRE LINGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul> <p>CAPACITÀ E COMPETENZE</p>	<p><b>ITALIANA</b></p> <p><b>INGLESE</b> [Livello: Eccellente] [Livello: Eccellente] [Livello: Buono]</p> <p><b>CONOSCENZE INFORMATICHE</b></p>

**TECNICHE**  
*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

- ✓ Chemical softwares: Chemwindow – Chemland
- ✓ Softwares matematico-statistici: Kgraph – Microcal Origin
- ✓ Microsoft Office 2000/XP
- ✓ Windows 98/Me/2000/XP
- ✓ Advance Internet Browsing
- ✓ Adobe Photoshop

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE**  
*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Interessi ed attività: Letture e approfondimenti vari in campo scientifico e non;  
Arte con particolare interesse per il periodo Greco-Ellenistico e Neoclassico-  
Rinascimentale; Musica

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**  
*Competenze non precedentemente  
indicate.*

Buona attitudine al lavoro di gruppo e grande propensione verso la risoluzione di problemi nuovi,  
entusiasmo e voglia di crescere professionalmente.

**PATENTE**

Patente di guida B

**ALLEGATI**

[ Se del caso, enumerare gli allegati al CV. ]