

Βιογραφικό Σημείωμα

Ονοματεπώνυμο

Ημερ. Γέννησης:

Δ/ση:

Κινητό:

e-mail:

Linkedin profile:

Οικ. Κατάσταση:

Επαγγελματική Εμπειρία - Καθήκοντα

10/2013 - 12/2013,
03/2014 - Σήμερα

Τεχνολόγος τροφίμων

στην εταιρία xxxxxxxxxxxxxx, στο τμήμα ποιοτικού ελέγχου:

- Εποπτεία των διαδικασιών παραγωγής και συσκευασίας
- Διασφάλιση της συμμόρφωσης προϊόντων και διαδικασιών με τις απαιτήσεις του συστήματος διαχείρισης ποιότητας της εταιρίας και τήρηση ανάλογων αρχείων
- Διαχείριση αποθεμάτων
- Αποστολή δειγμάτων για αναλύσεις σε εξωτερικά εργαστήρια και διασταύρωση αποτελεσμάτων με την ισχύουσα νομοθεσία
- Ανάλυση παραπόνων καταναλωτών
- Στήσιμο και εκτέλεση μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων
- Επικοινωνία με προμηθευτές
- Ποιοτικός χαρακτηρισμός τελικών προϊόντων παραγωγής
- Συνεχής παρακολούθηση ισχύουσας νομοθεσίας
- Εποπτεία και μετρήσεις μονάδας βιολογικού καθαρισμού

04/2013 - 10/2013

Πρακτική άσκηση

στην εταιρία xxxxxxxxx στο τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου

2006 - 2012

Εργασία στην οικογενειακή επιχείρηση

- Χειρισμός ταμείου
- Διαχείριση αποθεμάτων
- Εξυπηρέτηση πελατών

06/2010 - 09/2010

Εργασία σε κατάστημα τουριστικών ειδών

κατά την διάρκεια της θερινής περιόδου ως πωλήτρια

- Εξυπηρέτηση πελατών

Πιστοποιήσεις

17 - 22/05/2010

Επιτυχής παρακολούθηση εικοσαώρου σεμιναρίου
Εσωτερικών Επιθεωρητών ISO:22000 & BRC/IFS (QMScert)
Αριθμός πιστοποίησης: 338

Εκπαίδευση

- 10/2015 - 01/2016** Πρόγραμμα Εξειδικευμένης Εκπαίδευσης:
«Intelligence Food Industry: Entrepreneurial and Change Management»
Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Διάρκεια: 4 μήνες
- 2013** Πτυχιούχος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης

Δεξιότητες

ΓΝΩΣΕΙΣ Η/Υ

- Εξαιρετική γνώση Microsoft Office (Word, Excel, Power Point και Access)
- Καλή γνώση των SAP, Aberon WMS και SuperPro Designer v8.5 (by Intelligen Inc.)
- Βασική γνώση του ANSYS Fluent CFD

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- Πολύ καλή γνώση **Αγγλικών**
Certificate of Competency in English B2 (University of Michigan)
- Βασική γνώση **Γαλλικών**
DELTA A2 (Institut Francais de Thessalonique)

Σεμινάρια - Ημερίδες

- 14/10/2015** “Έλαια τηγανίσματος: Ποιότητα, Έλεγχος και Προώθηση της Υγείας του Καταναλωτή”
(Frysafe & ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης)
- 12/2014 - 03/2015** “Introduction to Nutrition - Food for Health” online course
(Πανεπιστήμιο Wageningen UR & edX)
- 12 - 13/12/2014** “Νέα νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων - Κανονισμός 1169/2011”
(Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων)
- 9/03/2013** “Προβιοτικά τρόφιμα”
(Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, DETROP 2013)
- 11 - 13/11/2011** “Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων”
4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων (Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρία)

Συστάσεις διαθέσιμες εφόσον ζητηθούν