



ALEKSANDRA NIPARKO

TECHNOLOG ŻYWNOŚCI



+48 728 188 339



kontakt@aleksandraniparko.pl



www.cv.aleksandraniparko.pl



Zielona Góra

O MNIE

Technolog żywności, jakościowiec

Wysoko cenię różnorodność w przemyśle. Codziennie pogłębiam swoją wiedzę i umiejętności. Jestem osobą energiczną, ambitną, odpowiedzialną wobec każdego zadania, które podejmuje lub sytuacji, w której jestem postawiona.

EDUKACJA

STOPIEŃ TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

II październik 2016 – luty 2018

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Człowieka

Specjalizacja: technologia zbóż

I STOPIEŃ TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

październik 2012 – luty 2016

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Człowieka

Specjalizacja: technologia mięsa

JĘZYKI

Angielski poziom B1/B2

Polski ojczysty

DOŚWIADCZENIE

KARTON-PAK S.A.

Kierownik DKJ / Pełnomocnik Prezesa ds. ZSJ

- Wdrażanie i ciągłe doskonalenie systemu jakości i środowiska
- Koordynacja i przeprowadzanie audytów wewnętrznych
- Bazowanie na normach i standardach : ISO 9001, ISO 14001, PEFC, FSC, BRC/IoP, ISO5001
- Prowadzenie spraw reklamacyjnych wewnętrznych i zewnętrznych
- Analiza danych statystycznych
- Analiza badań laboratoryjnych
- Wystawianie świadectw kontroli jakości
- zwalnianie wyrobu po przesortowaniu

SEKO S.A.

Technolog czerwiec 2019 – wrzesień 2019

- Inicjowanie oraz wprowadzanie nowych projektów od powstania idei do produkcji seryjnej
- Modyfikacja istniejących receptur pod kątem potrzeb konsumentów i nowych trendów rynkowych
- Opracowanie dokumentacji technologicznej
- Określenie i odpowiedni dóbr parametrów jakościowych oraz kosztowych używanych komponentów
- Nadzór nad procesem produkcyjnym w zakresie zgodności technologicznej
- Realizacja programu badawczo-rozwojowego organizacji
- Współpraca z Pełnomocnikiem Zarządu ds. ZSJ w opracowaniu i udoskonalaniu Systemów Zarządzania Jakością.

MAGNOLIA SP Z O.O.

Główny Technolog wrzesień 2018 – czerwiec 2019 (obecnie konsultant)

- Opracowanie dokumentów techniczno-technologicznych dla sieci handlowych oraz firmy
- Opracowanie receptur nowych produktów na rynek zagraniczny i krajowy

DOŚWIADCZENIE

MAGNOLIA SP Z O.O.

Technolog wrzesień 2016 – wrzesień 2018

- Opracowanie dokumentów technologicznych.
- Przeprowadzanie audytów wewnętrznych.
- Udział w audytach zewnętrznych, opracowanie dokumentacji audytowej.
- Opracowanie receptur nowych produktów na rynek zagraniczny i krajowy.
- Realizacja programu badawczo-rozwojowego organizacji
- Współpraca z Pełnomocnikiem Zarządu ds. ZSZJ w opracowaniu i udoskonalaniu Systemów Zarządzania Jakością.

UNIwersYTET ZIELONOGÓRSKI WYDZIAŁ ZAMIEJSCOWY W KALSKU

Wykładowca październik 2018-czerwiec 2019

- Prowadzenie wykładów i ćwiczeń z przedmiotów: Systemy Jakości, Technologia mięsa, technologia mleka
- Prowadzenie kursów – Systemy Jakości, Podstawy HACCP dla branży spożywczej

NORDIS CHŁODNIE POLSKIE

Kontroler jakości maj 2016 – wrzesień

- Badania fizyko-chemiczne surowców, wyrobów gotowych.
- Opracowanie dokumentacji jakościowej.
- Współpraca z technologiem w zakresie prób laboratoryjnych nowych produktów.

LABORATORIUM BIOIL

Praktykant lipiec 2015 – sierpień 2015

- Praktyka studencka – dział konfekcjonowania olejów tłoczonych na zimno

BIOKURIER

Dziennikarz Styczeń 2015 - teraz

- Artykuły dotyczące technologii żywności, trendów na rynku ekologicznych produktów

DZIAŁALNOŚĆ POZA UCZELNI

KOŁO NAUKOWE

„Wpływ dodatku miodu i imbiru na zawartość związków aktywnych biologicznie w przechowywanych nalewkach cytrynowych doświadczenie”
marzec 2012 – czerwiec 2014

- Celem pracy było określenie jak czas przechowywania i warunki mają wpływ na zawartość związków aktywnie biologicznych w nalewkach cytrynowych
- Zakres obowiązków: Samodzielne przygotowanie prób, opracowanie tematu oraz interpretacja wyników.
- I miejsce na Sesji Kół Naukowych Uniwersytetu Przyrodniczego, wyróżnienie podczas II Ogólnopolskiego Spotkania Młodych Technologów Żywności "Żywność, surowce, technologia, dystrybucja" w Warszawie.

UMIĘJĘTNOŚCI

Microsoft Office



Prezi



Zarządzanie zespołem
+10 osób



Wystąpienie publiczne



Znajomość podst. Metod
analitycznych żywności



Prawo jazdy kat. B



SZKOLENIA

„Przepisy UE w zakresie substancji dodatkowych, aromatów i enzymów”

CENTRUM PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

9 maj 2018 r.

„Jak stworzyć poprawną czytelna etykietę oraz komunikację produktu spożywczego? Prawo i praktyka”

CENTRUM PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

10 maj 2018 r.

„Żywność ekologiczna – aspekty prawne i praktyczne produkcji, sprzedaży, znakowania”

CENTRUM PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

11 maj 2018 r.

„Tesco Food Manufacturing Standards (TFMS) Training”

SGS Academy

Nr certyfikatu 43431034/135366440

„Wymagania IFS ver. 6.1. i BRC Food ver.7 oraz ich audytowania”

TÜV NORD

Nr certyfikatu 2124/04/2018

„Auditowanie wewnętrznych standardów: IFS Food wydanie 6 oraz BRC Globalna Norma Bezpieczeństwa Żywności wydanie 7. Metody i techniki wykonywania audytów wewnętrznych”

Quality Time

Nr certyfikatu 10/11/16/AW

„Wymiana doświadczeń managerów jakości branży spożywczej”

TÜV NORD

Nr certyfikatu 5292/10/2018

DZIAŁALNOŚĆ POZA UCZELNI

„Wpływ dodatku wyciągów lnianych na zawartość związków fenolowych w pieczywie pszennym”

luty 2013 - maj 2015

- Celem pracy było określenie wpływu wyciągów lnianych na zawartość związków fenolowych i ich aktywność przeciwutleniającą oraz cechy fizyczne pieczywa pszenne
- Zakres obowiązków: Samodzielne przygotowanie prób, opracowanie tematu oraz interpretacja wyników.
- I miejsce podczas Sesji Studenckich Kół Naukowych 2015

„Właściwości przeciwutleniające w nalewce z kwiatów i owoców głogu pospolitego”

czerwiec 2014 - maj 2015

- Celem pracy było wyznaczenie właściwości przeciwutleniających w dwóch rodzajach nalewek z głogu pospolitego z dodatkiem miodu spadziowego
- Zakres obowiązków: Samodzielne przygotowanie prób, opracowanie tematu oraz interpretacja wyników