

Sara Ballantini

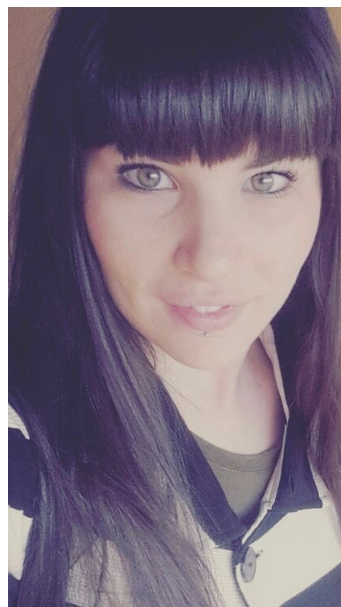
Data di nascita: 16/08/1992

Residenza: Via del paradiso 18, 52010, Arezzo

Domicilio: Via Bolognese 331/a, Firenze

Cell: 333.8556225

In possesso di patente B e automunita



Esperienze Lavorative

- **[6 Marzo 2018-in corso]:** Vincitrice di concorso pubblico per titoli ed esami presso Università degli studi di Firenze. Contratto a tempo indeterminato e pieno, categoria D, nel ruolo di tecnico-scientifico presso i Laboratori Didattici – Area del Farmaco.
Mansioni: Gestione delle attività; calibrazione e manutenzione strumenti; preparazione campioni, reattivi, soluzioni per analisi; sviluppo di esperimenti, messa a punto dei metodi e convalida di essi; inventario annuale di prodotti e vetreria; gestione ordini, preventivi, controllo merce; preparazione e assistenza durante le esercitazioni pratiche di Analisi degli Alimenti, Analisi dei Medicinali (qualitativa), Preparazione farmaceutiche ed estrazione da matrici vegetali. Analisi quantitativa e strumentale.
Abilità con tecniche strumentali LC-DAD, Spettrofotometro UV, IR.
 - **[6 Marzo 2017-5 marzo 2018]:** Vincitrice di concorso pubblico per titoli ed esami presso Università degli studi di Firenze. Contratto a tempo determinato e pieno, categoria D, nel ruolo di tecnico-scientifico presso i Laboratori Didattici – Area del Farmaco.
 - **[Febbraio 2015-Settembre 2015]:** Tirocinio di 6 mesi, presso Stabilimento Chimico Farmaceutico Militare di Firenze (laboratori CQ): Analisi cromatografiche e non cromatografiche su materie prime e prodotti finiti; partecipazione alla messa a punto del metodo HPLC per la determinazione del titolo e sostanze secondarie del prodotto Cannabis; convalida del metodo stesso; analisi di routine sui lotti in produzione. Studi di stabilità ICH e on Going su prodotto Fisostigmina salicilato in fiale iniettabili; Buona dimestichezza con HPLC- SHIMADZU, Spettrofotometro UV-VIS, IR.
-

Istruzione

- **Università degli studi di Firenze [A.A. 2018-2019]**

Corso di Perfezionamento in: *“Scienza dell’Alimentazione: nutrigenetica, nutrigenomica, nutraceutica, epigenetica”* istituito presso il Dipartimento di Scienze Biomediche Sperimentali e Cliniche

Direttore del corso: Prof.ssa Luigia Pazzagli

- **Università degli studi di Firenze [ottobre2015-Aprile2018]**

Laurea Magistrale in *Scienze dell’Alimentazione (classe LM-61)*, dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica, Scuola di Scienze della Salute Umana.

Votazione finale: 109/110

Titolo tesi sperimentale: Caratterizzazione fitochimica nuove specie di pepe selvatico del Madagascar (Piper malgassicum e Piper Tsaratsotrae).

Relatore: Prof.ssa Marzia Innocenti - Correlatore: Dott. Enrico Palchetti

[Esami svolti: • Anatomia • Fisiologia umana • Anatomia patologica • Farmacologia • Biochimica clinica e biologia molecolare clinica • Chimica degli alimenti • Economia e organizzazione dei sistemi alimentari • Medicina interna • Gastroenterologia • Percezione e accettabilità dei prodotti alimentari • Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti • Alimentazione e nutrizione umana • Igiene applicate • Qualità funzionale dei prodotti primari con elementi di produzione]

- **Università degli studi di Firenze. [settembre2011-ottobre2015]**

Laurea Triennale in *Scienze Farmaceutiche Applicate – Controllo qualità (classe L-29)*, presso Facoltà di Farmacia.

Votazione finale: 100/110.

Titolo tesi sperimentale: Stabilità di Fisostigmina Salicilato in fiale iniettabili: studi di degradazione forzata e cinetica di degradazione

Relatrice: Prof.ssa Silvia Selleri - Correlatore: Dott. Luca Guandalini

[Principali esami svolti: • Chimica inorganica • Chimica organica • Chimica analitica • Chimica e analisi degli alimenti • Chimica Farmaceutica • Farmacologia generale e applicata • Tossicologia • Tecniche e

impianti nella produzione industriale • Biologia animale e vegetale • Microbiologia • Laboratori di analisi I-II-III-IV con pratica di analisi cromatografiche e non cromatografiche]

[Seminari: • 16 ore di corso sulle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro; • Analisi chimico-tossicologica applicata all'ambito sportivo (antidoping); • Food authentication and traceability, innovative methodological approaches for food traceability, quality control and safety; • Il farmaco, strategie farmaceutiche innovative, collaborazioni tra pubblico e private; • Norme di buona distribuzione (CGDP) per farmaci e API; • Radioprotezione nei laboratori;

▪ **Liceo Scientifico F. Redi [settembre 2006-giugno 2011]**

Diploma di maturità scientifica conseguito con votazione finale di 78/100

Conoscenze Linguistiche

Italiano: Madrelingua

Inglese: Buona conoscenza della lingua scritta e parlata.; Sostenuto esame di idoneità B1 e B2 presso il Centro Linguistico di Ateneo.

Conoscenze Informatiche

Ottima conoscenza di sistemi operativi Macintosh, Windows, iOS e Android. Buona conoscenza del pacchetto office (Excel, Word, Powerpoint e Outlook)

Capacità

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Ottime doti comunicative e relazionali
- Radicata cultura del lavoro
- Carattere gentile e cordiale
- Elevata flessibilità e adattabilità verso nuove situazioni
- Massimo impegno e serietà in ogni progetto
- Rapido apprendimento di nuove mansioni e concetti
- Entusiasmo e tenacia

Altre informazioni

Dall'età di 18 anni ho portato avanti parallelamente studio e lavoro, alternando occupazioni nel settore della ristorazione (cameriera, barista), attività di insegnamento extra-scolastico, lavoro da cassiera (azienda UCI CINEMAS), commessa e impiegata presso un'azienda orafa del territorio. Questo mi ha permesso di sviluppare responsabilità e adattabilità verso ogni situazione, gestendo il mio tempo nel migliore dei modi.

