

unito.it



UNIVERSITÀ DI TORINO

Ufficio Job Placement

Percorso: Offerte di lavoro/tirocinio

Home page
Job Placement on
line

Ricerca offerte

Ricerca ultime
offerte

Le mie
candidature

Dati offerta

ACQUA SANT'ANNA S.P.A.

Numero offerta: AZ0356/23
Tipo offerta: Offerta di tirocinio extracurriculare
Settore azienda/ente: industria delle bevande
Ulteriori dettagli: -

Dettagli offerta

Obiettivi e finalità del tirocinio:

Il tirocinio è inserito nel programma di tirocini innovativi PITON-UNITO promosso dal progetto INNOUNITA, che è collegato all'alleanza UNITA:
<https://www.unito.it/internazionalita/unita-universitas-montium>
<https://www.unito.it/ricerca/progetti-prodotti-e-iniziative/iniziative-e-progetti-strategici-unito/progetti-strategici-4> Il programma Piton-Unito prevede: o La costituzione di un team di progetto, che in questo caso sarà formato da due tirocinanti o L'affiancamento al team di un mentor esperto di innovazione e di tematiche aziendali o La partecipazione a un programma formativo di base fornito da UniTo o L'eventuale partecipazione all'evento 'Piton Awards' organizzato dall'Université Savoie-Mont Blanc, partner dell'alleanza Unita e ideatrice del programma Piton, previsto per il mese di giugno 2023 (spese a carico di UniTo) per presentare il progetto in competizione con altri team presentati dalle Università dell'Alleanza Unita.

Modalità di svolgimento e organizzazione del tirocinio: Dal lunedì al venerdì dalle 08,30 alle 13,00 e dalle 13,30 alle 17,00 NB alcune attività si svolgeranno presso UniTo a Torino, quando possibile anche da remoto.

Attività oggetto del tirocinio e processi in cui: esecuzione campionamento matrici oggetto di indagine, realizzazione analisi con tecnica classica e implementazione del nuovo metodo PCR-LAMP

opera il
tirocinante:

Figura
professionale
(fonte ISTAT -
classificazione
2011):

Laboratoristi e patologi clinici



Numero
risorse
ricercate:

1

Tipo di
rapporto:

tirocinio

Data inizio
indicativa del
rapporto:

03/04/2023

Durata mesi:

6

Indennità di
partecipazione
mensile lorda:

600

Impegno
orario
settimanale:

40

Orario
indicativo:

08,30 - 17,00

Impegno
orario
giornaliero:

8 ore

Luogo di
svolgimento
del tirocinio:

Vinadio

Data scadenza
annuncio:

02/04/2023

Altri dettagli
offerta:

Altre
facilitazioni:

Requisiti candidato

Formazione
candidato/
Area
disciplinare:

Scienze della vita

Livello titolo di
studio
richiesto:

Specialistica/Magistrale/Magistrale a ciclo unico

Conoscenze
linguistiche:

Livello
conoscenze
linguistiche:

Conoscenze
informatiche:

Altri requisiti:

Competenze richieste / prerequisiti: Buone conoscenze in microbiologia e discreta esperienza in ambito laboratoristico. Capacità di lavorare in equipe, affidabilità, senso critico. Percorso di studio: Laurea in scienze biologiche o in tecnologia alimentare (anche triennale)

Richiesta la
disponibilità
alle trasferte:

No

Candidatura

I tirocini formativi e di orientamento (extracurricolari) sono rivolti a coloro che hanno un titolo di studio universitario conseguito da meno di 12 mesi.
Non è possibile svolgere più di un tirocinio formativo e di orientamento (extracurricolare) presso lo stesso soggetto ospitante.

Ricerca nell'archivio delle offerte con tutte le aree disciplinari

P.I. 02099550010 - C.F. 80088230018 - IBAN: IT07N0306909217100000046985



Programma di tirocini innovativi Piton-Unito

SCHEDA PROGETTO

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO

VALUTAZIONE METODO ALTERNATIVO PER ANALISI MICROBIOLOGICA

Ente/Azienda: Acqua Sant'Anna Spa, partita IVA 02296760040 /codice fiscale 10002460151, con sede legale in Vinadio (CN), indirizzo via Comm. Bertone, 1 – CAP 12010, rappresentato/a da Dott. Alberto Bertone, in qualità di rappresentante legale,

Attività: industria alimentare

Numero di dipendenti: 200

L'impresa / ente / associazione è intenzionata ad attivare tirocini remunerati con n. 2 Studenti/neolaureati, finalizzati all'elaborazione congiunta del progetto "Valutazione metodo alternativo per analisi microbiologica", che sarà sviluppato nel quadro del Programma PITON-UNITO dell'Università degli Studi di Torino.

CONTESTO DI SVILUPPO DEL PROGETTO E DI SVOLGIMENTO DEI TIROCINI

Acqua Sant'Anna Spa è un'azienda alimentare di imbottigliamento di acque minerali, di sorgente, da tavola, bevande tradizionali ed integratori. Nata nel 1996, diviene in poco meno di 15 anni leader di mercato a volume e a valore nel settore delle acque minerali. I numeri della Sant'Anna oggi: 1,5 miliardi di bottiglie prodotte all'anno, 320 milioni di euro di fatturato, 200 dipendenti, 16 linee di imbottigliamento (13 di acqua e tre a settiche per le bevande), potenzialità di produzione di 650.000 pezzi/ora, 50.000 mq coperti di stabilimento.

Azienda hi-tech, tra le più grandi in Europa, da sempre votata all'innovazione tecnologica: una flotta di 40 navette laser guidate consente di gestire il fine linea e predisporre la spedizione di tutti i prodotti: 300 carichi medi/die, produzione gestita su 3 turni, 6 giorni a settimana.

Con un ciclo produttivo estremamente veloce, l'acqua minerale che proviene da sorgenti di alta quota – la più alta delle sorgenti Rebruant sgorga a 1950 metri slm- in meno di 48 ore arriva sugli scaffali dei supermercati.

Lo stabilimento è situato in Valle Stura, in un ambiente incontaminato, circondato dallo splendido arco alpino, facilmente raggiungibile attraverso la SS21 che collega, con un valico internazionale, il Sud del Piemonte con la vicina Francia.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Acqua Sant'Anna dispone di un attrezzato laboratorio all'interno del quale vengono svolte -da personale altamente qualificato- più di 13.000 analisi microbiologiche



complete all'anno. Le matrici analizzate vanno dall'acqua prelevata direttamente alla sorgente al prodotto finito, passando attraverso tutta una serie di punti di controllo intermedi (imballaggi, materie prime, gas tecnologici, impianti, etc). Queste analisi vengono effettuate utilizzando le metodiche tradizionali previste dalla normativa vigente. Scopo del progetto che si intende realizzare in partnership con l'Università di Torino è verificare la possibilità di utilizzare una metodica alternativa per l'esecuzione della valutazione della conformità microbiologica dei prodotti imbottigliati, utilizzando una tecnica basata sulla PCR – LAMP, verificandone tempi e costi di realizzazione.

Per la realizzazione dello studio si prevede di inserire all'interno dello staff di laboratorio – con la supervisione puntuale di un tutor interno- due figure professionali: un neolaureato in discipline scientifiche (es. biologo, tecnologo alimentare, CTF) e uno in discipline economico-statistiche (es. matematico, statistico, laureato in economia).

Al primo verrà affidata, dopo opportuna formazione, l'esecuzione delle analisi con le due metodiche; al secondo competerà la realizzazione del confronto dei risultati ottenuti, sia in termini di affidabilità del metodo innovativo, sia in termini di analisi costi/benefici.

RISULTATI ATTESI

Questa tecnica innovativa dovrebbe consentire, attraverso l'amplificazione del patrimonio genetico degli eventuali microrganismi presenti nella matrice, di ottenere risultati affidabili e in tempi più rapidi rispetto alla metodica tradizionale: finalità specifica del progetto è valutare i risultati ottenuti in termini di costi/benefici.

Acqua Sant'Anna, con il presente progetto, intende verificare la possibilità di affiancare, se non sostituire del tutto, le attuali tecniche e strumentazioni utilizzate per la validazione dei propri prodotti dal punto di vista microbiologico con una metodica alternativa in grado di diminuire i tempi di esecuzione e risposta analitica ed, eventualmente, costi diretti e indiretti.

Per un maggior dettaglio si faccia riferimento alla presentazione allegata.

PROFILI RICHIESTI E MANSIONI

PROFILO 1:

Mansioni:

- Laboratorista: esecuzione campionamento matrici oggetto di indagine, realizzazione analisi con tecnica classica e implementazione del nuovo metodo PCR-LAMP

Competenze richieste / prerequisiti:

- Buone conoscenze della materia (microbiologia) e discreta esperienza in ambito laboratoristico. Capacità di lavorare in equipe, affidabilità, senso critico.

Percorso di studio:

Laurea in scienze biologiche o in tecnologia alimentare



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**



PROFILO 2 :

Mansioni:

- Analista: affiancamento del laboratorista nell'esecuzione delle analisi (dal campionamento in linea di produzione alla lettura e refertazione) per valutare le tempistiche delle due differenti metodiche e creare un modello economico-statistico per definire il rapporto costi/benefici del nuovo metodo

Competenze richieste / prerequisiti:

- buona conoscenza dei test statistici. Capacità di lavorare in equipe, affidabilità, senso critico

Percorso di studio

- laurea in Economia, Scienze Statistiche o Scienze Matematiche

IL TIROCINIO

Periodo e durata: 6 mesi, da aprile 2023 a ottobre 2023

Indennità di partecipazione: (minimo 600€ al mese per 40h/settimana, per i tirocini extracurricolari)

Sede del tirocino: Vinadio