

CURRICULUM VITAE

LORIANA SICHETTI

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Lorian Sichetti
Indirizzo via F.lli Rosselli, 4 - 64026 Roseto degli Abruzzi (TE) - Disponibile agli spostamenti ed ai trasferimenti
Telefono 328/53.78.380
E-mail quality.partner@libero.it
Luogo e Data di nascita Atri , 10/08/1980
Stato civile Coniugata, 1 figlio

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Da Febbraio 2006 AD OGGI
- Datore di lavoro **Quality Partner di Sichetti Lorian – via F.lli Rosselli 4, 64026 Roseto degli Abruzzi**
- Tipo di azienda o settore Consulenza in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Tipo di impiego **Autonoma attività di consulenza in Scienze e Tecnologie Alimentari: consulenza in materia di Buone Pratiche Igieniche e di Produzione, ristorazione collettiva, implementazione di Manuali HACCP, sviluppo di Sistemi Gestione Qualità secondo le norme ISO 9001/2000, ISO22000, IFS, BRC, formazione ed addestramento del personale, Audit, gestione Rintracciabilità, gestione etichettatura, allineamento alle normative vigenti in materia alimentare in tutti i settori di applicazione, controllo analitico delle matrici alimentari e delle acque potabili.**
Effettuazione di Audit di seconda parte presso Fornitori della GDO.
COSTRUZIONE DELLA TABELLA NUTRIZIONALE ATTRAVERSO IL CALCOLO DEI NUTRIENTI SECONDO IL REG. 1169/11 – Titolare del dominio www.etichettanutrizionale.it
Consulente esterno attivo presso numerose attività del settore della produzione e distribuzione delle sostanze alimentari, e della ristorazione collettiva.
Partita I.V.A.
Di seguito si elencano le principali collaborazioni contrattuali avute con l'attività di consulenza:
- Date Da Maggio a Luglio 2006
- Datore di lavoro **Consulform S.r.l., via Cavallotti Montesilvano**
- Tipo di azienda o settore Azienda di consulenza, formazione e servizi alle imprese
- Tipo di impiego **Docente corsi: SAB (somministrazione alimenti e bevande); Abilitazione alla vendita di prodotti alimentari; Igiene e HACCP; Etichettatura degli alimenti; Direttiva Allergeni; OGM; “Gestione della rintracciabilità”; “Come qualificare i fornitori”; “La standardizzazione di prodotto e di processo per la GDO”.**
- Date Da Gennaio 2009 a Dicembre 2010
- Datore di lavoro **COMUNE DI ANCARANO**
- Tipo di azienda o settore Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
- Tipo di impiego **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.**



• Date Da Aprile 2009 a Giugno 2010
• Datore di lavoro **COMUNE DI SANT'OMERO**
• Tipo di azienda o settore Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
• Tipo di impiego **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.**

• Date Da Settembre 2010 a Giugno 2011
Da Novembre 2014 AD OGGI
• Datore di lavoro **COMUNE DI ROSETO DEGLI ABRUZZI**
• Tipo di azienda o settore Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
• Tipo di impiego **Incarico di tecnologo alimentare per il servizio di controllo qualità della refezione scolastica comunale: controllo del servizio distribuito su 15 mense scolastiche, appaltato alla Ditta VIVENDA SPA.
Consulente per redazione atti di gara per affidamento servizio di ristorazione scolastica.**

• Date Da Giugno 2011 AD OGGI
• Datore di lavoro **QUALIAS S.R.L. - Via Giardino, 1 - 66010 Fara Filiorum Petri(Ch)**
• Tipo di azienda o settore Azienda di consulenza, formazione e servizi alle imprese
• Tipo di impiego **Collaborazione relativa al servizio di consulenza HACCP, rintracciabilità, formazione in campo igienico-sanitario alle aziende alimentari.**
• Mansioni svolte **Luglio 2011: incarico di docenza "HACCP e sicurezza alimentare" presso l'azienda CRUDI D'ITALIA (Prosciuttificio Gran Sasso) di Colledara (TE)
Giugno 2012: incarico di docenza "HACCP e sicurezza alimentare" presso l'azienda vitivinicola SINCARPA di Torvecchia Teatina (CH)
Settembre 2013: incarico di docenza "HACCP e sicurezza alimentare per il controllo qualità di linea" presso l'azienda Rolli Alimentari (PAREN) di Roseto degli Abruzzi
Ottobre 2014: incarico di docenza "FOOD DEFENCE" presso l'azienda Rolli Alimentari (PAREN) di Roseto degli Abruzzi
Novembre 2014: incarico di docenza "Sicurezza alimentare e protocollo HACCP" presso l'azienda OPEROSA SERVICE di Pineto (TE)
Da Giugno 2016: Incarico di Responsabile HACCP presso le mense scolastiche del comune di Francavilla al Mare gestite dall'azienda Risco srl.**

• Date Da Settembre 2011 a Dicembre 2012
• Datore di lavoro **COMUNE DI MOSCIANO SANT'ANGELO**
• Tipo di azienda o settore Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
• Tipo di impiego **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.**

• Date Da Aprile a Luglio 2012
• Datore di lavoro **COMUNE DI NERETO**
• Tipo di azienda o settore Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
• Tipo di impiego **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.**

• Date Da Settembre 2012 a Dicembre 2012
• Datore di lavoro **COMUNE DI NERETO**
• Tipo di azienda o settore Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI

- *Tipo di impiego* **Incarico di tecnologo alimentare per il servizio di controllo qualità della refezione scolastica comunale: controllo del servizio appaltato alla Ditta PAP SRL**
- *Date* Da Ottobre 2012 a Luglio 2014
- *Datore di lavoro* **COMUNE DI GIULIANOVA**
- *Tipo di azienda o settore* Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
- *Tipo di impiego* **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.**
- *Date* Da settembre 2012 AD OGGI
- *Datore di lavoro* **COMUNE DI ATRI**
- *Tipo di azienda o settore* Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
- *Tipo di impiego* **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.
Controllo analitico delle matrici alimentari e delle acque potabili.**
- *Date* Da marzo 2013 a Luglio 2013
- *Datore di lavoro* **SIRIO S.p.A.- Via Filippo Re, 43-45 - 48124 - Ravenna, Fornace Zarattini (RA)**
- *Tipo di azienda o settore* Ristorazione collettiva – oltre 50 punti nelle forme SirioBar (Ospedali e Università), SirioGrill (Autostrade) e Burger King con 350 dipendenti, distribuiti in centro-nord Italia (Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Marche, Liguria, Piemonte, Umbria).
- *Tipo di impiego* **Consulenza verso il raggiungimento della certificazione ISO22000:2005
Consulenza in materia di HACCP e legislazione della ristorazione collettiva**
- *Date* Da aprile 2013 AD OGGI
- *Datore di lavoro* **Magrini R. & Ceci G. S.n.c. – Via Norvegia, 5 – Roseto degli Abruzzi (TE)**
- *Tipo di azienda o settore* Azienda di produzione gelato artigianale a marchio Raffaele Magrini – distribuzione GDO, Italia ed Estero
- *Tipo di impiego* **Consulenza verso il raggiungimento della certificazione ISO9001:2008 e dello standard IFS
Consulenza per l'implementazione dell'etichettatura legale e costruzione della tabella nutrizionale
Consulenza HACCP e formazione al personale**
- *Date* 2013-2014
- *Datore di lavoro* **PDG srl- Via del Progresso – Mosciano Sant'Angelo (TE)**
- *Tipo di azienda o settore* Officina meccanica e centro tecnico tachigrafi digitali
- *Tipo di impiego* **Gestione della certificazione ISO9001:2008**
- *Date* Da febbraio 2014 a Giugno 2016
- *Datore di lavoro* **ASQ Ambiente Sicurezza Qualità srl – via Mazzini 161 – Avezzano (AQ)**
- *Tipo di azienda o settore* Azienda di consulenza, formazione e servizi alle imprese
- *Tipo di impiego* **Incarichi vari per la gestione HACCP su aziende clienti
Incarico relativo al conseguimento della certificazione ISO9001 presso l'azienda carpenteria metallica FIDANZA SRL (certificazione congiunta alla norma EN1090-1)**
- *Date* Da marzo 2014 a luglio 2014
Da luglio 2016 ad oggi
- *Datore di lavoro* **Suolo e Salute – Sede Regionale Abruzzo e Molise – via Mazzini 84 Roseto degli Abruzzi**

- *Tipo di azienda o settore* Organismo di Controllo e Certificazione accreditato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per le certificazioni del settore agroalimentare
- *Tipo di impiego* **Gestione pratiche certificazione Prodotti Biologici
Ispettore Aziende Biologiche accreditato**
- *Date* Da aprile 2014 a giugno 2014
- *Datore di lavoro* **Associazione SMILE Abruzzo – via Paolucci 3 – Pescara (PE)**
- *Tipo di azienda o settore* Agenzia Formativa Accreditata presso la Regione Abruzzo
- *Tipo di impiego* **Aprile-Giugno 2014: incarico di docenza HACCP e sicurezza alimentare dei mangimi presso l'azienda Mangimi Menna SRL di Atesa (CH)**
- *Date* Da aprile 2014 AD OGGI
- *Datore di lavoro* **CNA Sistema srl – via F. Franchi 9/23 – Teramo (PE)**
- *Tipo di azienda o settore* Azienda di consulenza, formazione e servizi alle imprese
- *Tipo di impiego* **Incarichi vari per la gestione HACCP su aziende clienti
Incarichi di docenza presso aziende del settore alimentare**
- *Date* Da settembre 2014 a Giugno 2016
- *Datore di lavoro* **COMUNE DI COLLECCHIO (PR)**
- *Tipo di azienda o settore* Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
- *Tipo di impiego* **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.
Partecipazione in qualità di membro della Commissione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione e consulente per redazione atti di gara.**
- *Date* Da ottobre 2014 a Giugno 2016
- *Datore di lavoro* **COMUNE DI PESCARA (PE)**
- *Tipo di azienda o settore* Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
- *Tipo di impiego* **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.
Consulente per redazione atti di gara per affidamento servizio di ristorazione scolastica.**
- *Date* Da ottobre 2014 a dicembre 2015
- *Datore di lavoro* **Gruppo Innovare – via Aterno 9 – San Giovanni Teatino (CH)**
- *Tipo di azienda o settore* Azienda di consulenza, formazione e servizi alle imprese
- *Tipo di impiego* **Incarichi vari per la gestione HACCP e ISO9001 su aziende clienti del settore alimentare e delle bevande.**
- *Date* Da ottobre 2014 AD OGGI
- *Datore di lavoro* **Pedemontana Sociale Parma – P.zza Fraternalità 4 – Collecchio (PR)**
- *Tipo di azienda o settore* Azienda territoriale per i servizi alla persona
- *Tipo di impiego* **Incarico di gestione controllo qualità servizio ristorazione centri diurni per anziani
Partecipazione in qualità di membro della Commissione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione e consulente per redazione atti di gara.**
- *Date* Da ottobre 2014 a Giugno 2016
- *Datore di lavoro* **COMUNE DI GUALDO CATTANEO (PG)**
- *Tipo di azienda o settore* Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
- *Tipo di impiego* **Responsabile HACCP mense scolastiche comunali.**

- *Date* Da agosto 2015 AD OGGI
- *Datore di lavoro* **IFSA srl – via Marconi 47 – Sorbolo (PR)**
- *Tipo di azienda o settore* Azienda di consulenza, formazione e servizi alle imprese alimentari
- *Tipo di impiego* **Incarichi di Audit di seconda parte commissionati da GDO su fornitori dell'industria alimentare e delle bevande (su territorio nazionale – in particolare Abruzzo, Marche, Umbria, Toscana, Lazio). Ambiti auditati: salumifici, produzione derivati del latte, produzione e imbottigliamento acque potabili, aziende vitivinicole, ovoprodotti, liquori, settore oleario, settore ittico, prodotti da forno, paste, birrifici, conserve.**

- *Date* Da settembre 2015 AD OGGI
- *Datore di lavoro* **COMUNE DI FELINO (PR)**
- *Tipo di azienda o settore* Amministrazione comunale – SERVIZI SCOLASTICI
- *Tipo di impiego* **Responsabile controllo ristorazione scolastica mense scolastiche comunali.**

- *Date* Aprile 2016
- *Datore di lavoro* **NEW LASER COOPERATIVA SOCIALE**
- *Tipo di azienda o settore* Cooperativa Sociale
- *Tipo di impiego* **Docente per il corso “Sicurezza Alimentare e HACCP nella ristorazione collettiva” (piano PROGETTO CRESCITA Avviso n. 26 del 4-3-15 di Fon Coop)**

- *Date* Aprile-Giugno 2016
- *Datore di lavoro* **ECIPA ABRUZZO**
- *Tipo di azienda o settore* Ente di Formazione
- *Tipo di impiego* **Docente per il modulo “Sicurezza Alimentare e HACCP” dei corsi “MAGAZZINIERE” e “SPEDIZIONIERE” di azienda alimentare (Garanzia Giovani, misura 2°)**

- *Date* Da Luglio 2016 ad oggi
- *Datore di lavoro* Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga
- *Tipo di azienda o settore* Ente Parco
- *Tipo di impiego* **CONTRATTO DI COLLABORAZIONE PROFESSIONALE PER COLLABORATORE ESPERTO NELL'ATTIVAZIONE DI UNA FILIERA PRODUTTIVA DEL CINGHIALE NELL'AMBITO DEL PROGETTO DI SISTEMA “IMPATTO DEGLI UNGULATI SULLA BIODIVERSITA' DEI PARCHI ITALIANI” FINANZIATO DALLA “DIRETTIVA BIODIVERSITÀ 2014” DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE, EX CAP 1551**

ISTRUZIONE

- *Date (da – a)* Dal 2005 al 2011
- *Nome e tipo di istituto di istruzione* Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- *Tesi* Filiera corta e competitività in agricoltura. Il caso della vendita diretta attraverso nuovi canali promozionali nella provincia di Teramo
- *Sperimentazione* L'obiettivo del lavoro svolto è stato quello di delineare il fenomeno della filiera corta e in particolare della vendita diretta in Italia; in seguito si è voluta approfondire l'analisi mediante una indagine diretta compiuta nella provincia di Teramo, con lo scopo finale di promuovere la vendita diretta e l'integrazione nell'ambito della filiera agroalimentare, mediante un'azione di intermediazione fra produttori e ristoratori e l'applicazione dello strumento promozionale della televendita.
- *Qualifica conseguita* **Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con votazione di 100/110**



- *Date* Da settembre 2007 a marzo 2008
 - *Nome e tipo di istituto di istruzione* POLAF – Poli per l'Alta Formazione tecnico scientifica e l'innovazione (DL/104 del 21/12/06)
SISTEMABRUZZO – sviluppo e innovazione del settore terziario e manifatturiero in Abruzzo
POR Abruzzo Obiettivo 3 per il 2000/2006 – FSE Piano degli interventi 2006
Macroprogetto "Innovazione, Competitività, Governance"
Master di Primo Livello "Management dell'Innovazione"
 - *Durata* 400 ore
 - *Principali materie oggetto dello studio* ***Area di base:*** organizzazione e comunicazione aziendale – tecnologie produttive – politiche e strategie aziendali – sistemi di controllo di gestione – sistemi integrati di qualità – marketing strategico e operativo – contrattualistica aziendale – amministrazione e finanza – gestione delle risorse umane e relazioni industriali – psicologia del lavoro e delle organizzazioni – formazione.
Area specifica: economia industriale dell'innovazione – management dell'innovazione – cluster and network economy – project management – progettazione comunitaria.
Area ICT: internet e tecnologie di comunicazione – amministrazione digitale.
Area Training: conduzione di gruppi – comunicazione interpersonale – persuasione e negoziazione – tecniche di potenziamento della creatività – management della cortesia e della fiducia – Focus Group – Business process re-engineering – Media training
 - *Qualifica conseguita* ***Attestato di partecipazione al Master di 1° livello "Management dell'Innovazione" conseguito con votazione 100/100***
-
- *Date* Da Maggio 2004 ad ottobre 2004
 - *Nome e tipo di istituto di istruzione* Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria: Master di perfezionamento in gestione, trasformazione ed ispezione delle risorse ittiche
 - *Durata* 300 ore
 - *Obiettivi formativi* Creare una figura professionale che concorra al processo di certificazione di qualità e sanità dei prodotti ittici secondo un'ottica di filiera
 - *Qualifica conseguita* ***Attestato di partecipazione al Master di perfezionamento in gestione, trasformazione ed ispezione delle risorse ittiche***
-
- *Date (da – a)* Da Ottobre 1999 ad Aprile 2004
 - *Nome e tipo di istituto di istruzione* Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
 - *Tesi* "Qualità lipidica e stato ossidativo della carne avicola ottenuta con sistema biologico e convenzionale"
 - *Tirocinio formativo* ***Svolto presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti – sezione di Zootecnia, Nutrizione, Alimenti: analisi di Folch o analisi dei lipidi totali, determinazione degli acidi grassi dei lipidi totali, TBARS-test mediante determinazione di Malondialdeide (MAD)***
 - *Qualifica conseguita* ***Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita con votazione di 99/110***
-
- *Date (da – a)* Da Settembre 1994 a Giugno 1999
 - *Nome e tipo di istituto di istruzione* Liceo Ginnasio Statale "Saffo" Roseto degli Abruzzi (TE)
 - *Qualifica conseguita* Diploma di scuola media superiore

FORMAZIONE

- *Date (da – a)* 12-13/04/2016 e 05/05/16
- *Nome e tipo di istituto di formazione* ***CORSO FORMAZIONE PER TECNICO ISPETTORE DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE - Suolo e Salute***
- *Durata* Teoria: 24 ore + ispezioni

- *Date (da – a)* 03/12/2015
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **CORSO DI FORMAZIONE – LA GESTIONE DEL RISCHIO NELL'INTEGRAZIONE DEI NUOVI SCHEMI CERTIFICATIVI**
Soluzione srl
- *Durata* 3 ore
- *Principali materie oggetto dello studio* Le novità introdotte dalla ISO9001:2015 e dalla ISO 14001:2015

- *Date (da – a)* 16/11/2015
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **CORSO DI FORMAZIONE – RESPONSABILITA' AMMINISTRATIVE E PENALI DEL REATO AGROALIMENTARE**
FederQuality – IRVEA Istituto per la ricerca e la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e ambientali
- *Durata* 8 ore
- *Principali materie oggetto dello studio* Obblighi ed adempimenti delle aziende di produzione, dei laboratori di analisi, del personale addetto al controllo e degli Organismi di Certificazione

- *Date (da – a)* 13-18/12/2012
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **CORSO DI FORMAZIONE - VALUTATORE DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA'**
Eos srl – San Giovanni Teatino (CH)
- *Durata* 40 ore
- *Principali materie oggetto dello studio* Norma ISO 9001:2008: struttura generale della norma, ciclo PDCA, interazione e mappatura di processi.
Focus sui requisiti della norma: processi relativi al cliente, progettazione e sviluppo, produzione/erogazione.
Criteri generali per le verifiche ispettive secondo la norma UNI EN ISO 19011:2003.
Conduzione della verifica ispettiva: gestione dell'audit.
Rapporto di Verifica Ispettiva: modalità di preparazione, registrazione dei rilievi.
Qualificazione degli Auditor: Criteri di competenza, mantenimento della qualifica.

- *Date (da – a)* 11 /12/2010
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **CONVEGNO RISTORAZIONE SCOLASTICA**
Ristorazione scolastica: allergie, intolleranze e patologie connesse con l'alimentazione - Città di Teramo , Assessorato alla pubblica istruzione
- *Durata* 4 ore
- *Principali materie oggetto dello studio* Allergie e intolleranze - Celiachia - Gestione del rischio "allergeni" nelle mense scolastiche

- *Date (da – a)* Dal 19 al 23 aprile 2010
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **STAGE DIDATTICO-FORMATIVO PATOLOGIE ALIMENTARI**
Centro regionale di fisiopatologia della nutrizione – scuola di formazione continua sulle patologie alimentari
- *Durata* 30 ore
- *Principali materie oggetto dello studio* L'approccio nutrizionale e gli aspetti tecnici della relazione medico-paziente
Calorimetria indiretta – analisi del free living con Holter motorio metabolico e relative applicazioni alle patologie alimentari
Tecniche di personalizzazione e riabilitazione nutrizionale
La relazione terapeutica nell'anoressia/bulimia nervosa
La presa in carico e il trattamento del BED (binge eating disorder)

- *Date (da – a)* 5-6 maggio 2009



- *Nome e tipo di istituto di formazione* **CORSO RISTORAZIONE SCOLASTICA – LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' AL CONSUMO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA**
Scuola di Sicurezza Alimentare – Fondazione per le Biotecnologie – Villa Gualino, Torino
- *Durata* 8 ore
- *Principali materie oggetto dello studio* Metodologia di valutazione della qualità al consumo: il gradimento, la sicurezza, le diete sanitarie, gli sprechi, l'ambiente.
La valutazione per il miglioramento: imparare dagli errori, migliorarsi attraverso la misurazione ed il confronto.
La soluzione informatica: composizione delle schede di rilevazione, avviamento del sistema, modalità di rilevazione e registrazione sul sistema.
Misurare la qualità per guadagnare salute.
Trattamento e gestione delle non conformità.
Case history: l'esperienza del percorso di validazione nella ristorazione scolastica genovese.
La valutazione della qualità nella ristorazione scolastica del comune di Torino.
La valutazione della qualità al consumo del pasto.
Verso la riduzione degli sprechi: un'attenzione particolare alle risorse.
- *Date (da – a)* 28/07/2007
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **Corso di perfezionamento utilizzo PBI Passepartout Business Intelligence: programma di analisi dati e creazione indagini relativamente a processi commerciali e controllo di gestione – Vega Sistemi**
- *Durata* 4 ore
- *Date (da – a)* Maggio 2006 / giugno 2006
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **Corso per “RSPP – Responsabile Sicurezza e Prevenzione nei luoghi di lavoro” – CNA di Roseto degli Abruzzi**
- *Durata* 16 ore
- *Qualifica conseguita* **Responsabile sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro**
- *Date (da – a)* Da dicembre 2005 a giugno 2006
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **Corso modulare di alfabetizzazione di lingua inglese primo livello beginners – Scuola Media Statale Unificata “D’Annunzio-Romani” di Roseto degli Abruzzi**
- *Durata* 50 ore
- *Qualifica conseguita* **Attestato di frequenza “Corso di lingua inglese 1° livello” ottenuto con giudizio *DISTINTO***
- *Date (da – a)* Da Dicembre 2004 a giugno 2005
- *Nome e tipo di istituto di formazione* **Corso per “tecnico sistema qualità settore agroalimentare”- GRUPPO CONSORFORM**
- *Durata* 500 ore
- *Obiettivi formativi* Creare una figura professionale incaricata di definire, in base alle indicazioni e direttive fornite dalla direzione, il sistema di qualità aziendale in conformità alle Norme ISO 9000/2000, di gestire il sistema predisposto e di pianificare ed attivare azioni per il miglioramento continuo
- *Principali materie oggetto dello studio*
 - inglese (30 ore)
 - informatica (75 ore)
 - tecniche di comunicazione interpersonale e team working (30 ore)
 - qualità e normative (25 ore)
 - implementazione Sistema Qualità (60 ore)
 - controllo statistico della qualità (40 ore)
 - sistema HACCP (25 ore)
 - certificazioni agroalimentari di prodotto (20 ore)
 - **stage aziendale (175 ore) presso l’azienda GELCO di Castelnuovo Vomano**
- *Qualifica conseguita* **Tecnico sistema qualità settore agroalimentare**
- *Livello nella classificazione nazionale* Codice 31.29.25

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

LINGUE CONOSCIUTE

	FRANCESE
• Capacità di lettura	Eccellente
• Capacità di scrittura	Eccellente
• Capacità di espressione orale	Eccellente
	INGLESE
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI Ottime capacità di comunicazione e relazione interpersonale acquisite grazie alle precedenti esperienze lavorative, tutte a contatto con il pubblico

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Ottime capacità organizzative, anche in gruppo grazie alla buona predisposizione alla comunicazione; grande facilità di adattamento ai diversi ambiti lavorativi

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE Buona conoscenza dei programmi: Word, Excel, Access, Powerpoint, Internet Explorer, Microsoft Outlook.
Buona conoscenza del programma gestionale **Passepartout Mexal - PBI**
Ottima conoscenza del programma **Codesoft** (etichettatura) con stampante **Zebra**.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE Ottime capacità nella scrittura, in particolare nella composizione di versi; vincitrice di diversi concorsi regionali e nazionali di Poesia e Narrativa con relative pubblicazioni.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE Altri corsi frequentati:
- **Corso per assaggiatore di vini**
- **Corso per sub 1° livello**

PATENTE O PATENTI Patente auto tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI - **Disponibile agli spostamenti ed ai trasferimenti**
- **Partita IVA per lo svolgimento dell'attività di consulente e formazione in scienze e tecnologie alimentari**

La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali (D.L.196/03).

