

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Nazionalità
Data di nascita
Stato civile

ROSI ILARIA

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da Aprile 2017

Studio S@S

Consulenza e Formazione in materia di Sicurezza, Qualità, Ambiente e Igiene Alimentare.

Impiegato Tecnico

Consulente nel settore delle certificazioni volontarie; UNI EN ISO 9001, OHSAS 18001, UNI EN ISO 14001 ed EMAS nei settori alimentari, metalmeccanico e servizi

Consulente nel settore delle certificazioni volontarie; referente aziendale per gli schemi BRC, IFS, UNI EN ISO 22000 e UNI EN ISO 22005 in campo alimentare nei settori di lavorazione carni (prosciuttifici, produzione salumi stagionati in genere).

Svolgimento di attività di consulenza HACCP nei diversi settori alimentari.

Docente per corsi di formazione interna in materia di HACCP presso aziende alimentari settore prosciuttifici.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

2005 – Al 15/04/2017

G - Safe S. r. l.- Gruppo Gema

Consulenza e Formazione in materia di Sicurezza, Qualità, Ambiente e Igiene Alimentare.

Impiegato Tecnico

- Principali mansioni e responsabilità
 Consulente per la sicurezza per aziende del settore alimentare, servizi.
 Consulente nel settore delle certificazioni volontarie; referente aziendale per gli schemi BRC, IFS, UNI EN ISO 22000 e UNI EN ISO 22005 in campo alimentare nei settori di lavorazione carni (prosciuttifici, produzione salumi stagionati in genere), caseifici, molini. Consulente per la certificazione UNI EN ISO 9001 nei settori alimentari, servizi e produttivi.
 Consulente per la certificazione OHSAS 18001, UNI EN ISO 14001 ed EMAS nei settori alimentari, metalmeccanico.
 Svolgimento di attività di consulenza HACCP nei diversi settori alimentari.
 Dal 2007 docente formatore alimentaristi, formazione HACCP e sicurezza (sicurezza lavoratori, RSPP, preposti, RLS).

- Date (da – a)
 Giugno 2004 – dicembre 2004

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 Istituto Nazionale Conserve Alimentari

- Tipo di azienda o settore
 Istituto Nazionale per analisi sulle conserve alimentari

- Tipo di impiego
 Tecnico di laboratorio

- Principali mansioni e responsabilità
 Tecnico di laboratorio per esecuzione di analisi chimiche su matrice alimentare e predisposizione delle procedure per accreditamento del laboratorio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
 Ottobre 2018

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 Safety Assessor ISO 45001 - Modulo 2 AICQ SICEV

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 Attestato auditor ISO 45001 sui sistemi di gestione salute e sicurezza sul lavoro

- Qualifica conseguita
 Attestato di Frequenza

- Date
 Settembre 2018

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 Tecniche per auditing: 19001 – Modulo 1 AICQ SICEV

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 Aggiornamento qualifica per auditor sistemi di gestione

- Qualifica conseguita
 Attestato di Frequenza

- Date
 Marzo 2016

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 Auditor interno di sistemi di autocontrollo HACCP

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 Auditor sui sistemi di gestione interni HACCP

- Qualifica conseguita
 Attestato di Frequenza

- Date
 Gennaio 2016

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 CSQA

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 Workshop della durata di un giorno relativo a le nuove norme UNI EN ISO 9001:2015 e 14001:2015

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di Frequenza
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2014
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	G-Safe S. r. l.
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso di Formazione per Docente Formatore
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di Frequenza
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2 luglio 2014
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	CSQA
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari. Etichettatura dei prodotti alimentari; Reg. CE 1169/2001, Reg. CE 1337/2013, Reg. CE 1924/2006
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di Frequenza
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2013
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	G-Safe S. r. l.
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso di Formazione per Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione Non Datore di Lavoro – Modulo A, B Multisetore e C.
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Attestato di Frequenza
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2010
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	RINA
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	ISO 14001 – Mod. E21G
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Valutatore Sistemi di Gestione per l'Ambiente
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	2010
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	RINA
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	ISO 19011:2002 – Mod. K01
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Valutatore di Sistemi di Gestione Metodologia di Audit
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	Aprile 2007
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	IFOA
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	Corso di 26 ore relativo alle certificazioni volontarie (BRC, IFS, 9001) "Le certificazioni volontarie nella trasformazione e nella distribuzione"
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	Conoscenze relative agli schemi di certificazione volontaria

• Date	2004
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Parma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scienze e Tecnologie Alimentari.
• Qualifica conseguita	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari vecchio ordinamento.
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	ITALIANO Tecnico competente in materia di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro e Sicurezza Alimentare - Consulente in materia di Sistemi Qualità ISO 9001, Gestione della Sicurezza OSHAS 18001, Gestione Ambientale ISO 14000 – EMAS e Gestione della Sicurezza Alimentare HACCP. - Docente corsi HACCP e sicurezza lavoratori
PRIMA LINGUA	
ALTRE LINGUE	INGLESE
• Capacità di lettura	livello: buono
• Capacità di scrittura	livello: buono
• Capacità di espressione orale	livello: buono
CAPACITÀ E COMPETENZE PROFESSIONALI	Buona padronanza dei processi di controllo qualità, attualmente referente interno dell'Azienda per lo studio e lo sviluppo dei sistemi qualità presso i clienti. Docente per corsi di formazione relativi a sicurezza ed igiene degli alimenti
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Buone competenze comunicative acquisite durante l'attività di consulenza svolta a diretto contatto con il cliente. Capacità di comprendere le esigenze e necessità Buona capacità di comunicare in modo chiaro e preciso al pubblico, di integrarsi e relazionarsi con persone grazie alle diverse esperienze professionali conseguite.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Buona capacità organizzativa per lo svolgimento dell'attività in autonomia presso clienti esterni combinata alla capacità di operare in team.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione, outlook), livello base utilizzo programma Autocad.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	Abilitazione alla Professione di Tecnologo Alimentare.
PATENTE O PATENTI	Patente B - Auto munita

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679

Data 20/03/2020

Firma

