

**Alla Cortese Attenzione della Direzione/Ufficio del personale**

**D'Antonio Carla**

Nata a:Nocera Inferiore(Sa)il 18.08.1979;

Residente:Roccapiemonte Cap:84086,Via A. Amatruda snc

**Cell:3331483416**

**Mail:mauri83.mm@libero.it**

**OGGETTO:CANDIDATURA PER EVENTUALE ASSUNZIONE**

Diploma di **Maturita' Classica** conseguito nell'anno scolastico **1999/2000** presso il liceo classico"Abbazia Benedettina di Cava De' Tirreni(SA)".

Laurea in **Scienze e Tecnologie Alimentari**,conseguita nel marzo **2007** presso l'Universita' Degli Studi di Napoli Federico II c/o Agraria di Portici.

In previsione di future esigenze di personale presso la Vostra Azienda e al fine di collocarmi nel mondo del lavoro,con la presente segnalo la mia candidatura.

Per maggiori dettagli,di seguito allego il mio Curriculum Vitae.

Colgo l'occasione per porgere distinti saluti.

FIRMA



**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**

**Informazioni Personali**

**Nome** Carla  
**Cognome** D'Antonio  
**Data di nascita** 18 agosto 1979  
**Codice Fiscale** DNT CRL 79M58 F912Z  
**Indirizzo** Via A.Amatruda snc,84086 Roccapiemonte(SA)  
**Telefono** 3331483416  
**Fax** 0815173149  
**E-mail** mauri83.mm@libero.it  
**Nazionalità** Italiana

**Obbiettivo Lavorativo** Tecnologo Alimentare

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

**Data** 1998-1999  
**Azienda** Abbazia Benedettina di Cava De'Tirreni  
**Formazione ricevuta** **Diploma di Maturita' Classica**

**Data** 2002(Giugno-Luglio)  
**Azienda** Analisis,in Angri(SA)  
**Formazione ricevuta** **Corso di formazione per addetti/analisti di laboratorio chimico-microbiologico**  
**Mansioni** Analista di laboratorio:controllo completo del prodotto finito inscatolato(peso netto;sgocciolato;controllo pH;muffe e grado zuccherino)

**Data** 2005-2008  
**Azienda** Quality Service s.a.s in Roccapiemonte(SA)  
**Formazione ricevuta** **Consulente igienico-sanitaria c/o grandi,piccole e medie aziende alimentari(affiancata da un Dott.Biologo)**  
**Mansioni** Elaborazione del manuale di autocontrollo aziendale con relativi modelli operativi di registrazione prodotti,temperature,forniture e tutto quanto previsto dal regolamento vigente;prelievi dei prodotti alimentari dalle aziende produttive al fine di effettuare campionamenti che dimostrassero la qualita' del prodotto;prelievi di acqua per verificarne la potabilita';tamponi palmari e di superficie per verificarne l'assenza di carica batterica,staphilococchi ed altri microrganismi dannosi alla salute del consumatore.

Data 2007(Marzo)  
Azienda Universita' Degli Studi Di Napoli Federico II,Facolta' di Agraria di Portici(NA)  
Formazione ricevuta **Laurea di I°Liv. in Scienze e Tecnologie Alimentari**  
Tesi Sicurezza nella filiera del Pomodoro

Data 2008(settembre)  
Azienda Naturhouse,in Ferrara e Successivamente Avellino  
Formazione ricevuta **Corso di formazione per Dietista**  
Mansioni Il corso di tipo teorico-pratico,si svolgeva con somministrazione di materiale didattico relativo a principi,efficacia e controindicazioni di integratori naturali da somministrare insieme ai piani alimentari.

Data 2016(febbraio)  
Azienda Edafos ente datoriale per la formazione sulla sicurezza sul lavoro  
Formazione ricevuta Corso per formatore per la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro  
Mansioni Il corso di tipo teorico,si articolava come segue:  
8 ore :fondamenti della formazione alla sicurezza  
8 ore :gestire la comunicazione per promuovere la sicurezza  
8 ore:la formazione dei lavoratori alla sicurezza sul lavoro  
Rilascio di attestato finale.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date Agosto-Settembre 2002  
Azienda CONSERVATI DEL SOLE",S.Antonio Abate(Napoli)  
Ruolo **Analista di laboratorio**  
Mansioni Controllo pesi:netto,sgocciolato;conta delle muffe al microscopio ottico;controllo del ph;controllo residuo ottico(grado zuccherino);e controllo completo su prodotto finito confezionato

Date 2004-2005(periodo stagionale)  
Azienda Conserviera AR,S.Antonio Abate(Napoli)  
Ruolo **Analista di laboratorio**  
Mansioni Controllo pesi:netto,sgocciolato;conta delle muffe al microscopio

ottico;controllo del ph;controllo residuo ottico(grado zuccherino);e controllo completo su prodotto finito confezionato

Date 2005 ad 2019(collaborazioni occasionali)  
Azienda Systec soc.coop.(attuale Blulab soc.coop)in Cava De' Tirreni(SA)  
Ruolo **Docente Alimentaristi;docente corsi sicurezza:ex D.Lgs 626/94 attuale D.Lgs 81/08**  
Mansioni Docenze dei corsi per alimentaristi(responsabili,addetti rischio I e II);corsi per:responsabili servizio prevenzione e protezione; implementazione dei programmi e materiale didattico per corsi di montaggio smontaggio ponteggi a norma D.Lgs 235/03;formazione per la gestione rifiuti a norma art.22 del D.Lgs 626/94;formazione per i carrellisti a norma art.37 D.Lgs.626/94 e D.Lgs.359/99-formazione per la privacy a norma D.Lgs 196/03

Date 2006-2008(Luglio-Agosto)  
Azienda Conserviera AR,S.Antonio Abate(Napoli)  
Ruolo **Responsabile di laboratorio**  
Mansioni Referente degli analisti di laboratorio e di produzione;controllo muffe;collaudi prodotto finito aziende esterne ai fini di un eventuale acquisto.

Date 2007(Maggio-Luglio)  
Azienda Analisis (Angri)  
Ruolo **Docente corsi alimentaristi**  
Mansioni Docenze dei corsi per alimentaristi(responsabili,addetti rischio I e II)in aule adibite ed autorizzate dalla Regione Campania alla formazione.Le lezioni si svolgevano mediante proiettore in power point e alla fine mediante materiale cartaceo si tenevano gli esami al fine di conseguire l'attestato alimentarista valido per tre anni dalla data del rilascio.

Date 2007(Settembre-Ottobre)  
Azienda San Paolina in Scafati(SA)  
Ruolo **Responsabile assicurazione qualita'**  
Mansioni Controllo fasi del processo di produzione dall'arrivo della materia prima al prodotto finito,successiva etichettatura e stoccaggio in magazzino,il tutto documentato con la dovuta rintracciabilita' e documenti di qualita' del prodotto ai fini di ottenere le dovute certificazioni di qualita'.

Date Ottobre 2008 – Marzo 2009  
Azienda Natursystem srl Nocera Inferiore(SA)  
Ruolo **Dietista part-time**  
Mansioni Consulenza nutrizionale completa con somministrazione integratore abbinato al piano alimentare

Date	Novembre 2008-agosto 2012
Azienda	Quality service s.a.s. in Roccapiemonte(SA)
Ruolo	<b>Consulente H.A.C.C.P. ed igienico sanitaria</b>
Mansioni	Elaborazione del manuale di autocontrollo aziendale;consulenze periodiche;formazione per compilazione modelli operativi;prelievo prodotti finiti e materie prime per campionamenti ai fini delle analisi chimiche e microbiologiche per il riscontro qualitativo del prodotto;tamponi di superficie per verifica della carica batterica ed altri microrganismi.
Date	2009 (marzo-settembre)
Azienda	Imepa S.r.l.
Ruolo	<b>Addetta assicurazione qualita'</b>
Mansioni	Controllo fasi del processo di produzione dall'arrivo della materia prima al prodotto finito,successiva etichettatura e stoccaggio in magazzino,il tutto documentato con la dovuta rintracciabilita' e documenti di qualita' del prodotto ai fini di ottenere le dovute certificazioni di qualita'.
Date	GIUGNO 2013 AD OGGI
Azienda	Collaborazioni con societa' di servizi di formazione(Cedim Consulting S.r.l in Montoro(AV).;Ld Archconsulting(in Eboli) ) D.lgs81/2008,
Ruolo	libera professione come consulente Igienico-sanitario (H.A.C.C.P.)
Mansioni	Supporto elaborazione piani di autocontrollo secondo le vigenti normative ed aggiornamenti,tamponi di superficie presso le aziende/clienti del settore alimentare,analisi ambientali,e tutto quanto concerne i suddetti settori di attivita'.Corsi di formazione finanziata secondo progetti.

## LINGUE

	<b>SCRITTO</b>
FRANCESE	BUONO
INGLESE	SCOLASTICO

<b>PARLATO</b>
BUONO
SCOLASTICO

## **CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

Nel corso degli anni e soprattutto delle esperienze maturate nel settore, ho acquisito un'ottima capacità organizzativa sia per ciò che riguarda il lavoro in autonomia, sia per il lavoro di gruppo sia per la pianificazione di progetti che infine per la gestione del cliente.

## **CAPACITA' E COMPETENZE TECNICHE**

ANNO 2005: conseguimento **E.C.D.L.**-conoscenza di sistemi operativi **MS-DOS, WINDOWS 98 e 2000, WINDOWS XP PROFESSIONAL**. Pacchetti operativi: **OFFICE 2003, INTERNET: EXPLORER 6.0, OUTLOOK 6.0**.

## **CAPACITA' E COMPETENZE ARTISTICHE**

Ho approfondito le mie conoscenze musicali attraverso il pianoforte per circa otto anni con lezioni individuali. Amo moltissimo lo sport sia da palestra che all'aria aperta.

## **PATENTE O PATENTI**

Patente auto: tipo B (automunita)

**Iscritta alle liste di collocamento UPSI di Salerno per invalidi civili (50%).**

**la sottoscritta è a conoscenza che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, autorizzo al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs 196/03**

Roccapiemonte, 11 Ottobre 2021

