



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

DELL' ERBA ROMANA

Luogo di nascita

Data di nascita

Indirizzo

Cell.

E-mail

Nazionalità

C.F.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Tipo d'azienda o settore

Tipo d'impiego

Principali mansioni e
responsabilità

DA GIUGNO 2015 AD OGGI

CONTITOLARE DE LA CUCINA DI ALTAMURA VARESE SRL

**RESPONSABILE AREA COMMERCIALE, GESTIONE DEL
PERSONALE ED AMMINISTRAZIONE**

Gestione vendite, ricerca – selezione e formazione
del personale, gestione del marketing.

Tipo d'azienda o settore

Tipo d'impiego

Principali mansioni e
responsabilità

DA NOVEMBRE 2009 AD OGGI

**CONSULENTE AZIENDALE IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL
LAVORO ED IGIENE ALIMENTARE**

Società di consulenza e formazione per la salute e sicurezza
nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08 D&R STUDIO TECNICO DI
ROMANA DELL'ERBA

Responsabile area commerciale, didattica e tecnica

Predisposizione progetti didattici e convenzioni

Organizzazione seminari, convegni, eventi di sensibilizzazione
in materia di salute e sicurezza

Docente in materia di salute e sicurezza sul lavoro

Docente di corsi di informazione e formazione per la normativa
sull'igiene alimentare D.Lgs 193/07, Reg. CE 852 -853 – 854/04
per diverse attività.

Consulente tecnico legislativo di diverse realtà aziendali di
differenti settori merceologici (pacchetto clienti stabile)

Implementazione di Sistema di Gestione Sicurezza sul Lavoro

Principali argomenti trattati nei corsi

RSPP DL - RLS – DIRIGENTI – PREPOSTI - ART.36, 37 D.Lgs 81/08:

aggiornamenti ed evoluzioni legislative, rappresentanze aziendali e relativi obblighi, come procedere per effettuare la valutazione dei rischi, gestione della riunione periodica, rischi da interferenze, segnaletica, dispositivi di protezione individuale, rischio chimico, cancerogeno, biologico, movimentazione manuale dei carichi, rischio elettrico.

Attività di rilievo:

- Da febbraio 2018 ad aprile 2022

Presidente Impresa Donna Lombardia Confesercenti con organizzazione di webinar, convegni, riunioni con le imprenditrici del territorio.

- Da Maggio 2011 ad oggi

Attività di presentazione diretta in aziende del progetto didattico Work Safety Coaching con erogazione in aula di quasi 1500 ore di formazione

-DALL'11 AL 19 SETTEMBRE 2010

NOMINA DEL COMUNE COME CAPO PROGETTO SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E NEGLI AMBIENTI DI VITA PER LA FIERA DI VARESE; TEMA "VARESE SICURA"

-13.03.2010 Seminario sulla sicurezza nei luoghi di lavoro come forma di educazione primaria in famiglia con il Comune di Varese

-Gennaio 2010: attivazione dello SPORTELLO SALUTE E SICUREZZA IN COLLABORAZIONE CON ENTI LOCALI DI VARESE E ORGANIZZAZIONI SINDACALI: attivo per datori di lavoro e lavoratori per supporto in materia di igiene del lavoro

Tipo d'azienda o settore

Da luglio 2008 a marzo 2009

S.T.A.R. Studio Tecnico
Via Rossini, 3,Cuveglia (VA)

Consulenza- formazione- progettazione ambiente, sicurezza sul lavoro, igiene alimentare

Tipo d'impiego

Impiegata

Principali mansioni e responsabilità

tecnico – consulente di varie aziende, cooperative di ristorazione sia per aspetto sicurezza alimentare che sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs 81/08, docente di corsi di informazione e formazione dei lavoratori

Tipo d'azienda o settore

Da dicembre 2007 a giugno 2008

A-27 S.p.a
Via Valganna, 12, Rancio Valcuvia (VA)

Azienda a livello mondiale di produzione di dessert freschi

Tipo d'impiego

Controllo qualità

Principali mansioni e responsabilità

Analisi microbiologiche, chimiche, rintracciabilità di filiera in controllo qualità

	Da luglio 2006 a settembre 2007
	Esselunga S.p.a
Tipo d'azienda o settore	Catena di supermercati
Tipo d'impiego	Lavoratrice universitaria formula weekend
Principali mansioni e responsabilità	Servizio al banco clientela, preparazioni ricette gastronomiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)	Dal 09/2004 al 09/2007
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo d'istituto d'istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>Biotechnologia nella Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche Naturali dell'Università degli Studi dell'Insubria - Varese</p> <p>Chimica, fermentazioni, microbiologia, biologia, genetica, patologia, legislazione delle biotecnologie alimentari, diritto, economia</p> <p>Laurea triennale in Biotechnologia conseguita il 20/09/2007</p> <p>Dottoressa in Biotechnologie</p>

Date (da – a)	Dal 09/1999 al 06/2004
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo d'istituto d'istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Maturità scientifica presso il liceo scientifico E. Amaldi Bitetto (BA)</p> <p>Materie scientifiche ed umanistiche</p> <p>Maturità scientifica conseguita a giugno 2004</p>

Formazione Post Lauream

<ul style="list-style-type: none"> • • Date (da – a) • Nome e tipo d'istituto d'istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • studio • Qualifica conseguita 	<p>10/2010</p> <p>EKIS SRL</p> <p>CORSO PNL PRACTITIONER: PROGRAMMAZIONE NEURO LINGUISTICA (comunicazione efficace, utilizzo di un linguaggio positivo, raggiungimento degli obiettivi)</p> <p>FACILITATORE PROCESSI E RELAZIONI</p>
---	--

02/10/2008

- Date (da – a)
 - Nome e tipo d'istituto d'istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Corso per Responsabili del Servizio Protezione e Prevenzione sui luoghi di lavoro presso
- Legislazione in materia di valutazione dei rischi sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs 81/2008, modulo A , ATECO B4 industrie-B6 commercio e trasporti-B9, ristorazione, alberghi, ATECO B8 pubblica amministrazione e istruzione, modulo C. RSPP (Responsabile del Servizio Protezione e Prevenzione)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

- Ottima capacità comunicativa acquisita nell'ambito delle docenze
- Ottime capacità di organizzazione e pianificazione di attività didattiche e promozionali.
- Capacità di coordinamento e gestione delle risorse umane.
- Buon uso di attrezzature da laboratorio e bioreattori per fermentazioni microbiologiche.
- Competenze di igiene alimentare con conoscenze di Decreti, Regolamenti inerenti all'argomento, con applicazione pratica di tecniche alimentari maturate in controllo qualità, stesura dei manuali di autocontrollo, conoscenze cliniche di allergeni e intolleranze alimentari.
- Conoscenze sempre aggiornate in materia di igiene e sicurezza sul lavoro

PRIMA LINGUA
ALTRE LINGUE

ITALIANO

INGLESE

Buono
Buono
Buono

SPAGNOLO

Buono
Buono
Buono

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità d'espressione orale
- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità d'espressione orale

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

UTILIZZO DEI PROGRAMMI: WORD, EXCEL, INTERNET, OUTLOOK EXPRESS, ATTREZZATURE DI LABORATORI SCIENTIFICI-MICROBIOLOGICI, GESTIONALI AMMINISTRATIVI

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

LETTURA SCIENTIFICA, LETTURA TECNICO LEGISLATIVA, LETTURA
CLASSICO-FILOSOFICA

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

SPICCATA PROPENSIONE A PARLARE IN PUBBLICO
CAPACITA' DI LAVORARE IN GRUPPO PER LO SVILUPPO D PROGETTI
IMPRENDITORIALI E SOCIALI
RESILIENZA
FLESSIBILITA'
MOTIVAZIONE E TENACIA
CURA DEL PARTICOLARE

PATENTE O PATENTI

PATENTE TIPO B

In riferimento alla legge 196/03 "Tutela del
trattamento dei dati personali" autorizzo
l'utilizzo dei miei dati personali per le
esigenze di selezione e comunicazione

IN FEDE

DELL' ERBA ROMANA

