

Italiano

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	D'ONOFRIO FRANCESCA		
Indirizzo	C.SO CESARE BATTISTI, 29 CAP. 71019 VIESTE FG		
Telefono	0884-270166	Cellulare	3401575648
Fax	0884-701137		
E-mail	franci.27@gmail.com francescadonofrio@pecagrotecnici.it		
Nazionalità	Italiana		
Data di nascita	27-01-1986		
Sesso	Femminile		

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Novembre 2016:
Corso di Formazione e Conseguimento dell'incarico di Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale (RLST), di cui all'art.48 D.lgs.81/2008, A.I.F.E.S. ASSOCIAZIONE ITALIANA FORMATORI ED ESPERTI IN SICUREZZA.

Gennaio 2016:
Ispettore per la certificazione OVIA (Organizzazione per la Valutazione dell'Igiene degli Alimenti) in Puglia.

Gennaio 2016:
Consulente e Formatore per la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro, Aicos University

Gennaio 2016:
Corso di formazione in ETICHETTATURA ALIMENTARE.

Dicembre 2015:
Corso di formazione in EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Dicembre 2015:
Inserimento come Esperto presso l'Albo Speciale delle sezioni Agrarie Specializzate, Corte di Appello di Bari.

Novembre 2015:
Corso di formazione in IGIENE SICUREZZA ALIMENTARE HACCP.

Ottobre 2015:
Corso di formazione in IGIENE PREVENZIONE CONTROLLO LEGIONELLA.

Settembre 2015:
Master per Consulente Operatore per la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro e dei Sistemi di Gestione Norme Tecniche Uni En Iso, AICOS UNIVERSITY.

Giugno 2015:
Formatore QUALIFICATO HACCP iscritto Registro Nazionale AiciA n. 00238 (Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare).

Maggio 2015:
Corso Esecuzione di Audit presso operatori del settore della ristorazione collettiva.

Aprile 2015:
Iscrizione Albo CTU (Consulente Tecnico d'Ufficio), Tribunale di Foggia.

Maggio 2014:
Corso di Consulente Tecnico d'Ufficio "CTU" (con attestato), Beta Formazione.

Gennaio 2014:

Consulente Tecnico QUALIFICATO HACCP iscritto AiciA n. 00238 (Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare).

Ottobre 2013:

Corso per la qualifica di: INTERNAL AUDITOR BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 6 (NSF ITALY).

Gennaio 2013:

Iscrizione Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di FOGGIA al n° 167.

Ottobre-Dicembre 2012: Corso di Specializzazione

Tecnico Esperto in Sistemi di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare (con attestato di Specializzazione). CHECK FRUIT- CMI Italy. Bologna.

Novembre 2012:

Corso per la qualifica di: FOOD SAFETY AUDITOR ISO 22000:2005

(Attestato CMI Italy).

Novembre 2012:

Corso per la qualifica di: AUDITOR/ LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA' ISO 9001:2008

(Corso iscritto nel Registro dei corsi Qualificati KHC).

Novembre 2012:

Abilitazione alla professione di Agrotecnica e di Agrotecnica Laureata

Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

2012:

Corso pratico di Alimentazione sana e naturale.

2011-2012:

MASTER- "Alimentazione e Disturbi del Comportamento Alimentare"
ELFORM- E-LEARNING.

2011:

Dottoressa in Economia e Cultura dell'Alimentazione (interfacoltà- Agraria, Medicina e Chirurgia, Lettere e Filosofia), Laurea conseguita presso l'Università degli studi di Perugia.

2011:

2° Aggiornamento continuo sulle basi Medico-Scientifiche della Nutrizione Vegetariana: Aspetti Specialistici "La Nutrizione in età Pediatrica".

2010:

1° Aggiornamento continuo sulle basi Medico-Scientifiche della Nutrizione Vegetariana.

2006:

Corso di Informazione-Formazione sui Rischi Professionali Specifici
D. Lgs. 626/94.

2005:

Diplomata in: Tecnico dei servizi Turistici, presso Istituto Prof. Le Alberghiero Statale.

2004-2005:

Corso Biennale di: Esperto in Tecniche di Animazione Turistica.

2004:

Formazione di Base sui "Diritti e Doveri dei Lavoratori", "Tecniche e Strumenti di ricerca di lavoro", "Organizzazione del Lavoro nei Settori Produttivi".

2003:

Copenaghen: 16° Conferenza annuale AEHT, associazione Europea Hotel e Turismo.

2003:

Diploma di Qualifica Professionale per: Operatore dei Servizi di Ricevimento, presso Istituto Prof. Le Alberghiero Statale.

2000: 1° Biennale ECO-ART.

ESPERIENZA LAVORATIVA

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>DA 2014</p> <p>SETTORE ALIMENTARE CORSI DI FORMAZIONE AZIENDALE DEL PERSONALE ALIMENTARISTA</p> <p>DOCENTE/ FORMATORE QUALIFICATO</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>DA 2014</p> <p>ISAF CONSULTING</p> <p>CONSULENTE TECNICO ESTERNO PER L'IGIENE, LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE HACCP</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>DA APRILE 2013</p> <p>Corso "Esercizio dell'attività commerciale al Dettaglio, all'Ingresso e di Somministrazione". Presso il CAT CONFCOMMERCIO PMI - VIESTE</p> <p>DOCENTE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Da Febbraio 2013:</p> <p>Studio Tecnico Agronomico Pianeta Qualità e Sicurezza Alimentare di AGR. Dott. Francesca D'ONOFRIO</p> <p>LIBERA PROFESSIONE DA AGROTECNICA ALIMENTARISTA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Febbraio 2012:</p> <p>Studio Dott. AGRONOMO</p> <p>PRATICANTATO</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>DA Maggio 2012 a Luglio 2012:</p> <p>LABORATORIO ANALISI BIOCHIM sas</p> <p>Analisi chimiche e biologiche svolge attività di ricerca, consulenza e progettazione in ambito ecologico, alimentare e controllo qualità</p> <p>COLLABORATRICE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>DA Maggio 2010 a Luglio 2010:</p> <p>Tirocinio pratico-applicativo presso LABORATORIO ANALISI BIOCHIM sas</p> <p>Analisi chimiche e biologiche svolge attività di ricerca, consulenza e progettazione in ambito ecologico, alimentare e controllo qualità</p> <p>COLLABORATRICE- TIROCINANTE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Dal 2005 :</p> <p>Ristorante La Tavernetta di Vieste</p> <p>ADDETTA DI SALA- DIRETTRICE</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Da Aprile a Maggio 2003:</p> <p>Stage presso Hotel Oasi di Vieste</p> <p>ADDETTA RECEPTION</p>
--	---

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	<ul style="list-style-type: none"> - buono spirito di gruppo; - capacità di adeguamento ad ambienti multiculturali; - <i>buone capacità di comunicazione.</i>
--	--

MADRELINGUA	ITALIANO
--------------------	-----------------

ALTRE LINGUA	INGLESE	TEDESCO
• Capacità di lettura	BUONO.	ELEMENTARE.
• Capacità di scrittura	BUONO.	ELEMENTARE.
• Capacità di espressione orale	BUONO.	ELEMENTARE.

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Flessibilità, orientamento al risultato, spirito di iniziativa, buona capacità dialettica e doti comunicative e relazionali.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<ul style="list-style-type: none"> - leadership - senso dell'organizzazione - buona attitudine alla gestione di progetti e di gruppi
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<ul style="list-style-type: none"> - buona conoscenza dei programmi Office (Word,, Excel e PowerPoint); - conoscenza base delle applicazioni grafiche (Adobe Illustrator, Photoshop); - Browser Internet (Internet Explorer e Mozilla Firefox): Livello avanzato; - buona capacità nella realizzazione di pagine e siti web.
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	<p>DANZA;</p> <p>LETTURA (COLLABORAZIONE CON IL COMITATO DI LETTURA DELLA CASA EDITRICE "BOOKSPRINT EDIZIONI" PER LA VALUTAZIONE DI OPERE INEDITE);</p> <p>SCRITTURA (REDAZIONE DI ARTICOLI DI CUCINA/ALIMENTAZIONE CON LA RIVISTA ONLINE "ILGIORNALEDEL CIBO.IT" E REDAZIONE DI ARTICOLI PER LA RIVISTA PROFESSIONALE "COLLETTI VERDI").</p> <p>VOLONTARIATO "FRATELLO MAGGIORE" 2004.</p>
ULTERIORI INFORMAZIONI	<p style="text-align: center;">- Pubblicazioni</p> <p>Pubblicazione: Tesi << DALLA SALUTE A TAVOLA ALLA PIRATERIA ALIMENTARE: Indagine sulle conoscenze legislative e sanitarie degli OSA.>> In: <u>Tesi Online</u>; <u>Libreria Universitaria</u>.</p> <p>Libro << DALLA SALUTE A TAVOLA ALLA PIRATERIA ALIMENTARE: Indagine sulle conoscenze legislative e sanitarie degli OSA.>> <u>Gruppo editoriale L'Espresso e Booksprint edizioni</u>.</p> <p>Libro << PIANETA QUALITA' & SICUREZZA ALIMENTARE: Curiosità, Linee guida igienico-sanitarie, Tradizioni alimentari a tutela della Qualità e della Sicurezza Alimentare.>> <u>Gruppo editoriale L'Espresso</u></p> <p>Articoli Tecnici PER LA RIVISTA PROFESSIONALE "COLLETTI VERDI".</p>

	<p>Mi piace ed ho facilità a lavorare col computer, sono interessata al settore alimentare, con particolare riferimento al settore igienico e nutrizionale, nel quale ho maturato una breve ma soddisfacente esperienza. Mi piacerebbe occuparmi di: Realizzazione di terapie dietetiche per pazienti affetti da patologie particolari (diabete, dislipidemie, ipertensione, celiachia, colite, ecc ...), Realizzazione di piani HACCP, Piani di Qualità e Sicurezza Alimentare, Corsi di formazione per il personale Alimentarista e, di Sicurezza sui posti di Lavoro. Sono disponibile a spostarmi sul territorio, a lavorare per progetti e con collaborazioni.</p> <p>Patente B.</p> <p>Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003.</p>
--	---