

Farace Rosa

Anno 2016

LETTERA DI PRESENTAZIONE

Con la presente la sottoscritta *Farace Rosa* rende disponibili le competenze acquisite per i servizi di consulenza finalizzata al controllo di Piani di Sicurezza alimentare relativi ad attività commerciali e aziendali (bar, ristoranti, pasticcerie, pasticci, caseifici, salumifici, macelli e macellerie, ecc) , al controllo della salubrità e della sicurezza degli alimenti, alla Implementazione, mantenimento e controllo di Sistemi di Gestione aziendali secondo i modelli:

- ISO 9001 versione aggiornata del 2008-2015 *Sistema di gestione Qualità*
- ISO 14001 –*Sistema di Gestione Ambientale*
- ISO 22000:2005 - "*Food Safety management system: requisiti di Sicurezza alimentare per le organizzazioni alimentari*"
- Certificazione di prodotto
- Certificazione di prodotto Tipico: *Denominazioni IGP-DOP-STG-DOC-IGT*
- Rintracciabilità aziendale
- BRC FOOD versione 7 - BRC/IOP versione 4 - IFS FOOD versione 7
- Autocontrollo secondo i nuovi Regolamenti CE 853-854 (Pacchetto Igiene) del 2004 e successive modifiche e aggiornamenti implementati per le attività primarie (aziende agricole, allevamenti, ecc) e per quelle di trasformazione, vendita, commercializzazione, trasporto ecc.
- Autocontrollo nelle strutture sportive e non (centri termali, centri benessere, palestre, piscine, ecc) per la ricerca di Legionella
- Sistemi di gestione HALAL, standard di certificazione islamico

La sottoscritta svolge attualmente attività di Ispezione come Valutatore Si.Cert S.a.g.l., organismo di certificazione accreditato ACCREDIA , per gli standard ISO 9001:2008-2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2011.

Iscritta nell'albo del Tribunale di SALERNO, come perito tecnico merceologico.

Collaboro con il laboratorio di analisi merceologiche EUROLAB GROUP S.R.L., sito in Battipaglia, che vanta 20 anni di esperienza nel settore Food e circa 300 prove accreditate.

Collaboro con la MG CONSULTING S.a.s., per le attività di export management.

La sottoscritta ad oggi svolge attività di implementazione dei sistemi e di mantenimento degli stessi agli standard sopra elencati presso attività produttive tipo: aziende agroalimentari (**SALUMIFICI**, AZIENDE DOLCIARIE, PASTIFICI, CONSERVIERE, AZIENDE AGRICOLE), CASEIFICI, RISTORANTI, presso AZIENDE SANITARIE come centri di fisioterapia, centri medici di cardiologia, laboratori di analisi cliniche, aziende manifatturiere, ed altre realtà appartenenti a diversi settori .

La formazione e gli aggiornamenti continui effettuati presso enti qualificati e accreditati da ACCREDIA, hanno permesso di maturare la giusta esperienza e professionalità nel settore della consulenza alimentare.

Farace Rosa
Anno 2016

COMPETENZE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

Il Tecnologo alimentare presiede allo studio, alla progettazione, alla direzione, alla sorveglianza, alla conduzione ed al collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di epurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti.

Fra le competenze del Tecnologo alimentare rientrano anche:

- 1) lo studio, la progettazione, la costruzione, la sorveglianza e il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, di impianti di produzione di alimenti, le operazioni di marketing, distribuzione ed approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti finiti alimentari, degli additivi alimentari, degli impianti alimentari;
- 2) l'esecuzione o il presiedere alle analisi dei prodotti alimentari;
- 3) l'accertamento ed il controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati, di imballaggi e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari;
- 4) la definizione degli standard e dei capitolati per i suddetti prodotti. Tali attività possono essere svolte presso strutture sia private che pubbliche;

Inoltre:

- 5) effettua la statistica, le ricerche di mercato e le relative attività in relazione alla produzione alimentare;
- 6) la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- 7) lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la stima, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori necessari ai fini della pianificazione alimentare, con riguardo alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori;
- 8) lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la stima, la contabilità ed il collaudo di lavori inerenti alla pianificazione della produzione alimentare sotto il profilo territoriale;
- 9) lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa, e ristorazione;
- 10) lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza e la gestione, in collaborazione con altri professionisti, di programmi internazionali di sviluppo agroalimentare, anche in collaborazione con agenzie internazionali e comunitarie.

Il Tecnologo Alimentare inoltre può altresì svolgere funzioni di direzione, amministrazione e gestione di imprese che operano nel settore della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione degli alimenti.

Ha inoltre facoltà di compiere le attività di cui al comma 1 anche in settori diversi, quando tali attività siano connesse o dipendenti da studi e lavori di loro specifica competenza.

Nel ringraziarVi anticipatamente della gentile attenzione e in attesa di un possibile colloquio porgo i più cordiali saluti

Salerno 10/05/2016

In fede
Rosa Farace

Farace Rosa
Anno 2016

CURRICULUM VITAE
 FORMATO EUROPEO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome [FARACE ROSA]
 Indirizzo [Via Cappello Inferiore n. 5, 84125, Salerno, Italia]
 Telefono 3475492554
 Fax
 E-mail ~~rosa.farace@unisa.it~~
 Nazionalità Italiana
 Data di nascita [01/01/1970]

SINTESI DELLE COMPETENZE ACQUISITE AD OGGI:

- Settore di interesse Agro-alimentare "Implementazione di Sistemi di Qualità aziendali" secondo gli standard ISO 9001 per attività primarie (agricole, allevamenti), per le attività di lavorazione e trasformazione, per le attività di trasporto e consegna; inoltre curo la implementazione ed il mantenimento degli schemi di certificazione aziendale secondo gli standard BRC-BRCIOP/IFS, ISO 14001, ISO 22005.
- Ho collaborato con l'Università Federico II nel Progetto "Rintracciabilità Filiera Bufalina" , al fine di implementare Sistemi di qualità aziendali secondo gli standard ISO 9001 e ISO 11020 in attività primarie (aziende produttrici di latte, allevamenti e attività di trasformazione, Salumifici, Caseifici, aziende dolciarie, pastifici, ecc).
- Curo l'implementazione di Sistemi di Autocontrollo per attività/aziende alimentari e dedite alla ristorazione (collettiva e non); sistemi di autocontrollo finalizzati all'analisi del rischio da Legionella nelle strutture sportive e non (centri termali, piscine, palestre, centri benessere, ecc); inoltre mi occupo di Certificazione e controlli sui prodotti Tipici ovvero che hanno conseguito la Denominazione IGP-IGT-DOP-DOC-STG.
- Curo l'implementazione di Sistemi di gestione presso aziende sanitarie come centri medici di cardiologia e laboratori di analisi cliniche, nonché presso centri di fisioterapia accreditati dalle Regioni (Campania e Basilicata).
- Eseguo audit di terza parte per conto di gruppi di laboratori di alto livello, italiani, per valutare la conformità ai requisiti di sicurezza ed igiene alimentare in realtà del tipo: Mense aziendali e scolastiche, attività di ristorazione e aziendali.
- Eseguo audit di terza parte per conto di grossi marchi della distribuzione organizzata (UNICOOP Italia) per valutare la conformità ai requisiti di sicurezza ed igiene alimentare in realtà aziendali di varie tipologie.
- Sono a conoscenza dello standard di certificazione islamico detto HALAL applicabile al settore alimentare e al no-food .
- Collaboro con il Tribunale di Salerno, iscritta nell'albo dei Tecnologi alimentari, in qualità di perito tecnico merceologico.

Farace Rosa
Anno 2016

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date **Gennaio 2016**
 - Nome e indirizzo **EUROLAB S.R.L. - Via Fiorignano, 5/c Palazzo Colosseum – 84091 Battipaglia**
 - Tipo di azienda o settore **Laboratorio di analisi merceologiche, Food e Non Food, studio di consulenza professionale nelle aree relative all'ambiente-alimenti-sicurezza**
 - Tipo di ruolo **Addetta all'area commerciale**
 - Principali mansioni e responsabilità **Sondaggio del mercato locale, area meridionale, per contattare realtà produttive medio-grandi che possano aver necessità di servizi di laboratorio, di consulenza professionale, Formazione, servizi di metrologia legale e volontaria, ricerca scientifica.**

- Date **Giugno 2013- Dicembre 2015**
 - Nome e indirizzo **VIMAS S.R.L. - Via n.b. Grimaldi, 104 - Nocera Inferiore**
 - Tipo di azienda o settore **Società di consulenza professionale nelle aree relative all'ambiente-alimenti-sicurezza**
 - Tipo di ruolo **Responsabile area Consulenza**
 - Principali mansioni e responsabilità **Responsabile area Consulenza, gestisce le proprie commesse e coordina le commesse dei collaboratori; prepara la documentazione necessaria per il cliente, lo segue durante l'intero iter di preparazione alla certificazione del Sistema di qualità, conduce la Verifica Ispettiva Interna e presiede a quella esterna dell'Ente di certificazione; assiste il cliente durante il periodo di mantenimento del sistema di gestione; aggiorna la documentazione gestita dal cliente.
Conduzione Verifiche ispettive di terza parte sui sistemi di autocontrollo aziendale
*Collabora con Tribunale di Salerno in qualità di perito merceologico***

- Date **Giugno 2004- Giugno 2013**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **ECOLAB GM '65 S.R.L. - Via San Leonardo 120, Salerno**
 - Tipo di azienda o settore **Laboratorio di analisi e consulenza e tecnologia per Agricoltura, Alimenti, Ambiente, Industria, Certificazioni sistemi di gestione qualità ISO, di prodotto, 626/94 e 242/96, HACCP**
 - Tipo di impiego **Consulente**
 - Principali mansioni e responsabilità **Responsabile Tecnico di commessa, gestisce le proprie commesse e coordina le commesse del Tecnico di commessa; prepara la documentazione necessaria per il cliente, lo segue durante l'intero iter di preparazione alla certificazione del Sistema di qualità, conduce la Verifica Ispettiva Interna e presiede a quella esterna dell'Ente di certificazione; assiste il cliente durante il periodo di mantenimento del sistema di gestione; aggiorna la documentazione gestita dal cliente.
Conduzione Verifiche ispettive sui sistemi di autocontrollo aziendale per conto terzi (CCOP ITALIA-UNICOOP TIRRENO) nella fase di valutazione e pre-qualifica dei fornitori di interesse
Esegue Verifiche ispettive interne per il proprio laboratorio ai fini del mantenimento sistema di certificazione UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005**

- Date **Aprile 2003-Giugno 2004**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **ECO.LAB '95 - Via San Leonardo 120, Salerno**
 - Tipo di azienda o settore **Laboratorio di analisi e consulenza e tecnologia per Agricoltura, Alimenti, Ambiente, Industria, Certificazioni sistemi di gestione qualità ISO, di prodotto, 626/94 e 242/96, HACCP**
 - Tipo di impiego **Consulente**
 - Principali mansioni e responsabilità **Consulente presso laboratorio Eco.Lab '95 per certificazione delle aziende alimentari, Centri sanitari e altre tipologie, secondo Norma UNI EN ISO 9001:2000**

- Date **Marzo 2002- Maggio 2002**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Via Case Rosse Pontecagnano-Faiano (Salerno)**
 - Tipo di azienda o settore **Istituto Professionale**

Farace Rosa

Anno 2016

- Tipo di impiego **Docente**
- Principali mansioni e responsabilità **Insegnante in qualità di Esperto esterno nell'ambito del progetto scolastico PON 2000-2006 "Addetto alla Assicurazione Qualità ed al Sistema di Gestione Ambientale nelle filiere agro alimentari", per le classi 5^a.**
- Date **Settembre 1998- Aprile 1999**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CONSORZIO ALFA S.R.L.- Società di servizi e consulenza – Via Imo (Salerno)**
- Tipo di azienda o settore **ANICAV - Associazione Nazionale Industrie Alimentari Vegetali - Stazione Sperimentale di Angri (Salerno)**
- Tipo di impiego **Tutor**
- Principali mansioni e responsabilità **Tutor Per la conduzione del "Corso di riqualificazione per addetti al controllo qualità" nell'industria conserviera**
- Date **Maggio 1997- Settembre 1998**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ITACA S.R.L.- Società di servizi e consulenza – Via Porto (Salerno)**
- Tipo di azienda o settore **Settore agro-alimentare**
- Tipo di impiego **Consulente**
- Principali mansioni e responsabilità **Consulente per le aziende agro-alimentari per la realizzazione e la progettazione di sistemi di qualità e sistemi di Autocontrollo, in conformità alla norma ISO 9002:1994 ed al DLgs 155/97, nei settori della ristorazione e industria alimentare**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date **1912/2015**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Formazione e aggiornamento continuo Professionale OTACL, docente: Avv. F.Aversano**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ***Il Tecnologo alimentare e la Riforma dei procedimenti giudiziari: Nuove regole civili, penali e amministrative.***
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione**
- Date **10/10/2015**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Formazione e aggiornamento continuo Professionale OTACL, docente: Avv. F.Aversano**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ***Le attività di campionamento, prelievo e analisi dei prodotti alimentari. Regole sostanziali e processuali***
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione**
- Date **2014/2015**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Formazione e aggiornamento continuo Professionale OTACL, docente: Avv. Pisanello**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio ***Sistemi ISO 9001/BRC/IFS- Etichettatura- REG UE 1169/2011-Allergeni alimentari- Esportazione in Paesi terzi UE ed EXTRA UE-Rilevazione contaminanti nei prodotti alimentari con Metal detector e Raggi X***
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione**
- Date **Giugno 2012**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Tecnoqualità, Organismo indipendente di Ispezione e Certificazione, docenti certificati AbdAllah M. Cozzolino responsabile Associazione Islamica Zayd IBN Thabit e Roberto Passariello, Auditor per l'ente accreditato TUV-Sud Italia, responsabile della certificazione secondo il rito**

Farace Rosa

Anno 2016

<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>islamico HALAL.</p> <p>Meeting per la valutazione dei Sistemi di gestione HALAL</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Settembre 2011</p> <p>Cermet., Ente di formazione e certificazione accreditato SINCERT, docente certificato Fracas Alessio, Auditor per qualità, ambientale e sicurezza, presso azienda liquorificio CIERRE, sito in Sorrento (NA)</p> <p>Gli standard BRC-IFS applicabili alle aziende alimentari: requisiti</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Aprile 2009</p> <p>Si.cert S.a.g.l., Ente di formazione e certificazione accreditato SINCERT, in collaborazione con Geologo Vito Moles, Auditor ambientale e Consulente ambientale, presso sala congressi Hotel Domus Hermanos Capaccio (SA)</p> <p>La Normativa ambientale: Rifiuti e bonifiche/Acque ed emissioni in atmosfera</p> <p>Contenuti del corso organizzato in due giornate: Rifiuti, Siti contaminati, Scarichi idrici, Approvvigionamento idrico, Emissioni in atmosfera, Inquinamento acustico, prevenzione incendi</p> <p>Aggiornamento continuo per conto dell'ente Si.cert s.a.g.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Gennaio 2009</p> <p>Si.cert S.a.g.l., Ente di formazione e certificazione accreditato SINCERT, in collaborazione con AICQ-meridionale., presso sala congressi Hotel Domus Hermanos Capaccio (SA)</p> <p>La nuova norma ISO 9001:2008 – Requisiti</p> <p>Aggiornamento continuo per requisiti auditor di terza parte per conto dell'ente Si.cert s.a.g.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Ottobre 2008</p> <p>Sicert S.a.g.l., Ente di formazione e certificazione accreditato SINCERT, in collaborazione con Quality Network S.r.l., presso sala congressi Hotel Domus Hermanos Capaccio (SA)</p> <p>Valutatori di Sistemi di Gestione Qualità, corso di 40 ore qualificato CEPAS</p> <p>Qualifica di Valutatore di terza parte su Sistemi di gestione qualità secondo il modello ISO 9001:2000</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Ottobre 2008</p> <p>MEDICERT S.r.l., Ente di formazione e certificazione accreditato SINCERT</p> <p>Nuovo Regolamento Biologico REG 834/2007, Conoscenza aggiornamenti normativa settore agricoltura biologica; corso di 12 ore</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Aprile 2008</p> <p>IMQ, Ente di certificazione accreditato SINCERT, presso sala congressi Hotel Torre del Greco (Napoli)</p> <p>Aggiornamento Requisiti della Normativa GLOBALGAP ultima revisione applicata al settore agroalimentari</p> <p>Aggiornamento requisiti Eurepgap</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità 	<p>Maggio 2007</p> <p>CERMET, Ente di certificazione accreditato SINCERT, presso sala congressi Azienda Agricola e di Produzione ADESUD s.r.l., Via Spagna Zona Ind.le Battipaglia (Salerno)</p> <p>Aggiornamento Requisiti della Normativa UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 della durata di 8</p>

Farace Rosa

Anno 2016

professionali oggetto dello studio	<i>ore</i>
	Abilità ad Implementare sistemi di qualità in laboratori di prova accreditati SINAL e alla conduzione delle Verifiche Ispettive Interne
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Date	Giugno 2003
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	D.N.V., ente di formazione e certificazione accreditato SINCERT, corso 24 ore, per l'abilitazione alla conduzione di Verifiche Ispettive Interne di prima parte nell'ambito della implementazione e mantenimento Sistema Gestione Qualità aziendale secondo i requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2000
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Requisiti della Normativa UNI EN ISO 9001:2000
• Qualifica conseguita	Abilità ad Implementare sistemi di qualità e alla conduzione delle Verifiche Ispettive Interne Auditor di 1ª Parte
• Date	Aprile 2000- Luglio 2000
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IFOA (Centro Formazione e Servizi delle Camere di Commercio) e finanziato dalla Regione Lombardia, durata 600 ore
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di Formazione per "Esperta di Marketing dei prodotti alimentari di marca"
• Qualifica conseguita	Abilità conseguita: studio di strategie di marketing per aziende alimentari che producono prodotti di marca distribuiti mediante GDO o catene di supermercati Attestato di partecipazione
• Date	Marzo 1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Stazione Sperimentale Industrie Conserve Vegetali (ANICAV), Anghi (SA), organizzato dal Consorzio Alfa S.r.l., in collaborazione con il CERMET, ente di certificazione accreditato Sincert, della durata di 10 giorni
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di Formazione per l'"Applicazione del metodo HACCP, Implementazione del Sistema di Autocontrollo nei settori della Ristorazione, Industria Conserviera, Industria Alimentare"
• Qualifica conseguita	Abilitazione ad implementare sistemi di autocontrollo in aziende agro-alimentari
• Date	Maggio 1999
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Stazione Sperimentale Industrie Conserve Vegetali (ANICAV), Anghi (SA), organizzato dal Consorzio Alfa S.r.l., in collaborazione con il CERMET, ente di certificazione accreditato Sincert, della durata di 10 giorni
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di qualificazione "Progettista del Sistema di Qualità ISO 9000" per le Aziende Alimentari
• Qualifica conseguita	Abilitazione ad implementare sistemi di qualità in aziende agro-alimentari
• Date	Settembre 1997
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Stazione Sperimentale Industrie Conserve Vegetali (ANICAV), Anghi (SA), organizzato dal Consorzio Alfa S.r.l., in collaborazione con il CERMET, ente di certificazione accreditato Sincert, della durata di 10 giorni
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di base per la formazione sulla "Norma UNI EN ISO 9000:1994 per la Certificazione di Qualità delle Aziende Agro alimentari"
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione e di Formazione
• Date	Settembre 1988-1997
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università Federico II Portici (NA)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio/votazione conseguita	Materie scientifiche (biologia, biochimica applicata all'industria alimentare, chimica organica ed inorganica, industrie applicata, ecc) che trovano applicazione pratica nell'industria alimentare nelle posizioni relative al controllo qualità, controllo ciclo produttivo, implementazione di sistemi di qualità ISO e di sistemi di Autocontrollo, ecc Punteggio conseguito: 101/110
• Qualifica conseguita	Corso di Laurea Magistrale in Scienza delle Preparazioni alimentari (vecchio

Farace Rosa

Anno 2016

ordinamento) della durata di 5 anni

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / votazione conseguita
- Qualifica conseguita

Luglio 1988

Istituto tecnico S.Caterina Da Siena (SA)

Materie di base (italiano, matematica, storia, geografia), diritto, di carattere scientifico (chimica organica e inorganica, biologia, ecc)

Diploma di indirizzo Biologico-sanitario

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

livello buono

livello buono

livello elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

La pratica sportiva iniziata in tenera età e soprattutto la pratica a livello agonistico mi ha permesso di crescere in ambienti sani e di acquisire principi basati sulla correttezza, sulla sportività e lealtà, sull'amicizia, sulla collaborazione.

L'ambiente di lavoro, frequentato già intorno ai 16 anni grazie alla pratica dell'insegnamento del nuoto e dell' acqua-fitness, ha contribuito a formare e consolidare questi principi, non senza difficoltà, ma che con la giusta maturità ha reso possibile sviluppare capacità di comunicazione, voglia di trasmettere le proprie passioni e di mettere in pratica tutto ciò che si è acquisito negli anni. Le prime esperienze di lavoro hanno gettato le basi per quello che con gli anni si è dimostrato essere una vera attitudine e passione: voglia di fare, di trasmettere, di imparare, di applicare, indipendentemente dal tipo di attività lavorativa.

Oggi, l'attività di consulenza che svolgo per le aziende rappresenta ancora una tappa del percorso professionale e non un punto di arrivo; il desiderio di apprendere e di comunicare agli altri è sempre attivo e la speranza è che proprio il desiderio di sapere e di fare porti sempre lontano più che in alto.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

L'esperienza sviluppata nel corso degli anni, a partire dagli studi sino al lavoro svolto ad oggi, ha contribuito ad acquisire capacità e competenze tali da svolgere, gestire e coordinare il lavoro in un contesto di gruppo o di singolo.

L'esperienza da insegnante di nuoto alle diverse fasce d'età (bambini 3-10 anni, adolescenti e adulti) ha permesso di conoscere da vicino le caratteristiche caratteriali delle persone e le modalità più adeguate per trasmettere le conoscenze del caso; l'attività da consulente, infine, ha permesso di entrare nel vivo delle problematiche aziendali e di riuscire a risolvere o quantomeno a gestirle insieme ai diversi responsabili di funzione.

Infine, praticare l'attività sportiva rende costantemente possibile e semplice lo svolgimento di tutte le altre attività quotidiane (lavoro, famiglia, casa, tempo libero) in quanto lo spirito organizzativo determina la capacità di gestire i propri tempi e tutto ciò che può essere svolto nell'arco delle 24 ore a disposizione.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Nel 1988 ho conseguito il primo brevetto di nuoto a cui hanno fatto seguito quello di Il Livello e quello di Allenatore di I livello, riconosciuto dalla Federazione Italiana Nuoto.

Dal 1988 infatti pratico l'insegnamento del nuoto alle fasce di età comprese fra i 3-90 anni

Questa attività mi ha permesso di approfondire i rapporti con le persone e di conoscere meglio le mie attitudini e le capacità, oltre ai limiti caratteriali.

Dal 1997 pratico il triathlon

Utilizzo quotidianamente i programmi di base Word-Excel-Power Point.

Farace Rosa

Anno 2016

Il lavoro che svolgo costantemente dal 2003 nei diversi settori (alimentare, sanitario, vario..) ha determinato lo sviluppo di competenze e la conoscenza delle tecnologie utilizzate nei settori sopra menzionati (impianti di produzione, apparecchiature elettromedicali, apparecchiature, varie utili al corretto svolgimento di attività lavorative in genere)

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

PATENTE O PATENTI

Musica, letture scientifiche, letture approfondite relativi al mondo dell'alimentazione e sulle tecnologie produttive e conservative.

B