

INFORMAZIONI
PERSONALI

Cinzia Disabato



Data di nascita 23/01/1993

Sesso Femminile |

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

2022-data attuale

Mondo Servizi S.R.L., Altamura (BA)

Responsabile area Qualità e Sicurezza

- Gestione della documentazione ai sensi del d.lgs 81/08 (DVR)
- Sviluppo di manuali di corretta prassi operativa (manuali di Autocontrollo secondo la metodologia H.A.C.C.P.)

Consulente

- UNI EN ISO 22000:2018
- UNI EN ISO 45001:2018
- UNI EN ISO 9001:2015

Responsabile area Formazione

- Gestione iter formativo sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare

Docente per la Formazione del personale Alimentarista/Educazione Alimentare

Trattazione di argomenti legati a:

- Igiene della persona, degli ambienti e della lavorazione: modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti;
- Rischi per la salute legati al consumo di alimenti;
- Valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP);

Docente per la Formazione ai sensi del D.lgs 81/08

Trattazione di argomenti legati a:

- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Organizzazione aziendale delle figure preposte

Docente per i corsi Regione Puglia accreditati
Servizio di R.L.S.T.

- Incarico di Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza Territoriale

2019-data attuale

Unilavoro P.M.I.

Consulente area servizi e prestazioni aziendali

- FONDI INTERPROFESSIONALI
- ENTI BILATERALI
- FONDI SANITARI

2020-2022

Mondo Servizi di Ceglie Giangrazio - Altamura (BA)

Docente per la formazione del personale Alimentarista

Trattazione di argomenti legati a:

- Igiene della persona, degli ambienti e della lavorazione: modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti;
- Rischi per la salute legati al consumo di alimenti;
- Valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP);

Consulente area Qualità e Sicurezza Alimentare

- Controllo della qualità e della sicurezza alimentare outputs rispettando le legislazioni nazionali e comunitarie
- Progettazione etichettatura dei prodotti
- Sviluppo di manuali di corretta prassi operativa (manuali di Autocontrollo secondo la metodologia H.A.C.C.P.)

- 2021 *I.I.S.S. Denora-Lorusso, Altamura (BA)*
Docente per Percorsi di alternanza Scuola-Lavoro
 Svolgimento incarico per la docenza di Esperto in H.A.C.C.P. e legislazione sanitaria dell'impresa ristorativa e ricettiva.
- 2018 *Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (BA)*
Assistente alla ricerca
 -Selezione e caratterizzazione di batteri lattici da impiegare come starter per la fermentazione di matrici alternative al frumento
 Settore: Microbiologia degli alimenti
- 2017 *Tecnoblend S.R.L. Matera (MT)*
Tirocinio formativo
 -Elaborazione di preparati per il settore dolciario destinati a soggetti intolleranti
 Settore: Tecnologie Alimentari

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2022 **Corso di formazione Internal Auditor BRC FOOD issue 8**
 ABAP
 Via Giulio Petroni 15/F (Bari)
- 2022 **Corso di formazione Internal Auditor IFS FOOD issue 7**
 ABAP
 Via Giulio Petroni 15/F (Bari)
- 2022 **Corso di formazione GLOBAL G.A.P.**
 ABAP
 Via Giulio Petroni 15/F (Bari)
- 2022 **Corso di formazione Lead Auditor di Sistemi di Gestione Qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015- 24h**
 Dasa-Rägister S.p.A.
 Pomezia (Roma)
- 2022 **Corso di formazione Modulo base per Auditor e Lead Auditor secondo le norme UNI EN ISO 19011:2018 e UNI EN ISO 17021-1:2015-16h**
 Dasa-Rägister S.p.A.
 Pomezia (Roma)
- 2021 **Corso di Formatore per la Sicurezza sul lavoro**
 Mondo Servizi di Ceglie Giangrazio - CAFT accreditato con Unilavoro PMI N°: CT19F006, Altamura (BA)
- 2020 **Corso di Sicurezza Alimentare: implementazione del Sistema H.A.C.C.P.**
 Salus in Alimenta (Bari)
- 2019 **Acquisizione 24 CFU**
 Università Telematica Pegaso
- 2019 **Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare**
 Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (BA)
- 2019 **Laurea Magistrale, Scienze e Tecnologie Alimentari**
 Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (BA)
- 2018 **MODULO A per lo svolgimento della funzione di ASPP/RSPP**
 Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (BA)
- 2017 **Laurea Triennale, Scienze e Tecnologie Alimentari**
 Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (BA)
- 2017 **Corso di Etichettatura nutrizionale: sviluppo e comunicazione**
 Salus in Alimenta, Bari (BA)
- 2017 **Corso di Tecnico ed esperto degli Oli vergini ed extravergini di Oliva**
 Assopoli Bari, Bari (BA)
- 2017 **Corso di Idoneità fisiologica all'assaggio dell'Olio di Oliva Vergine**
 Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (BA)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B2
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					
Francese	A2	A2	A2	A2	A2
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					
Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue					

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio
Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione				

Ottima conoscenza dei programmi di uso comune, pacchetto Office (PowerPoint, Excel, Word).
Ottima conoscenza nell'ambito della gestione della rete sociale

Competenze comunicative

Ottime doti comunicative maturate nel corso del mio percorso formativo e professionale che mi hanno vista partecipe nell'esposizione di progetti e corsi in qualità di docente esperto. Il rapporto con figure professionali ha permesso di affinare tali competenze anche in relazione alla molteplicità di servizi offerti dalle realtà aziendali di cui faccio parte.

Competenze organizzative e gestionali

Ottima attinenza al senso dell'organizzazione e parallelamente alla gestione dei compiti, anche nella realizzazione di progetti e gruppi.
Ottime competenze organizzative gestite in maniera autonoma per la definizione di responsabilità e priorità utili agli obiettivi prefissati.

Competenze professionali

Attualmente, all'interno dell'azienda in cui lavoro, provvedo alla gestione dell'area tecnica, alternando pertanto alla gestione del cliente la redazione pratica della documentazione in base ai parametri definiti nel rispetto delle normative vigenti. L'ulteriore gestione dell'area di formazione mi permette di essere autonoma nella organizzazione e nella regolamentazione dei corsi per l'esauritiva fruizione dei corsi richiesti.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

17/04/2023

