

ANTINI ROBERTA

DOTTORESSA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

ESPERIENZA PROFESSIONALE

ADDETTO AL CONFEZIONAMENTO – REDAZIONE E VERIFICA LOTTI DI PRODUZIONE (MARZO 2024 – IN CORSO)

CAFE' NOIR
DI MICHELE
PIRRO

- Addetto alla produzione di prodotti di pasticceria e gelateria presso il Laboratorio Cafè Noir (Borgo Celano – San Marco in Lamis)
- Addetto al confezionamento
- Gestione della qualità dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento dei prodotti alimentari
- Addetto alla redazione e verifica dei lotti di produzione con controllo di rintracciabilità e tracciabilità di tutte le materie prime e prodotti alimentari

IMPIEGATA TRAMITE IL SCN (GIUGNO 2023 – MARZO 2024)

SOCIETÀ
COOPERATIVA
SOCIALE
CONSORZIO
MATRIX

- Prima accoglienza utenti richiedenti asilo
- Gestione delle varie necessità (prima assistenza sanitaria. Pre identificazione e fotosegnalamento, informazioni sulle procedure dell'asilo)
- Ricerca dei percorsi lavorativi o formativi per gli utenti
- Accompagnamento degli utenti presso Enti pubblici e Servizi Sanitari

ADDETTA ASSISTENZA E AIUTO TECNICO (MAGGIO 2021 – MARZO 2023)

MEDRA
SERVIZI
SRLS

- Consulenza globale nel settore alimentare – H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Redazione, attuazione, verifica di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario e stesura di procedure ed istruzioni operative conformi ai principi della metodologia H.A.C.C.P. – Reg. CE 852/04
- Consulenza globale D. Lgs. 81/08 (Testo Unico Sicurezza Lavoro)
- Sviluppo e redazione Documento Valutazione Rischi (DVR) e relativi rischi specifici
- Prelievo di campioni superficiali per analisi microbiologiche
- Prelievo di campioni per analisi chimico – fisiche delle acque
- Corsi di formazione in ambito Igiene Alimentare, Sicurezza sul lavoro, Privacy e antincendio
- Etichettatura degli alimenti – Claims – Allergeni – Reg. (UE) n. 1169/11
- Consulenza, redazione e presentazione SCIA SANITARIA
- Consulenza e sviluppo certificazione ISO 22000 e ISO 22005
- Consulenza e sviluppo certificazione dei sistemi di qualità aziendale (ISO 9001 2008 – 14001:2015 -ISO 45001:2018)
- Implementazione del modello di organizzazione e gestione dei dati personale ai sensi del GDPR 2016/679.

SOFT SKILLS

- CAPACITÀ DI RELAZIONARMI CON IL PUBBLICO
- CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO E IN SITUAZIONI DI STRESS
- OTTIMA GESTIONE DELLE TEMPISTICHE E RISPETTO DELLE SCADENZE
- CAPACITÀ DI ORGANIZZAZIONE E

COMPETENZE TECNICHE

- CONTROLLO QUALITÀ
- UTILIZZO DELLE APPARECCHIATURE DI LABORATORIO
- UTILIZZO DEI PRINCIPALI PACCHETTI INFORMATICA (Office (Word, Excel, PowerPoint, etc.). Software per videoconferenze (Microsoft Teams, Zoom, Classroom, Meet).
- REDAZIONE E VERIFICA MANUALE QUALITÀ ISO 9001-FSSC 22000

COMPETENZE LINGUISTICHE

ITALIANO : MADRELINGUA
INGLESE : OTTIMA CONOSCENZA DELLA LINGUA PARLATA E SCRITTA



CONTATTI



+39 3273558693



antinirob.22@gmail.com



San Giovanni Rotondo (FG)



<http://linkedin.com/in/roberta-antini-60026278>

PROFILO

SONO UNA PERSONA SOCIEVOLE, DINAMICA E BEN ORGANIZZATA NELLA VITA PRIVATA E NELL'AMBITO LAVORATIVO, SEMPRE DISPONIBILE A METTERSI IN GIOCO ED AFFRONTARE LE AVVERSITA' CON TENACIA E CON IL SORRISO.

FORMAZIONE

GENNAIO 2022 – In corso

Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana (LM-61) presso Università degli Studi di Foggia (Italia)

LUGLIO 2021

Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) presso Università degli Studi di Foggia (Italia)

OTTOBRE 2016 – GENNAIO 2017

Corso di formazione 'ASPP/RSPP – Modulo A'
• Approccio al servizio di prevenzione e protezione attraverso il D. Lgs.81/2008.
• Conoscenza degli obblighi e dei doveri delle

figure professionali.

- Acquisizione dei criteri e strumenti per l'individuazione dei rischi e dei pericoli.
- Conoscenza e redazione del Documento di Valutazione dei Rischi.
- Individuazione e classificazione dei rischi.

LUGLIO 2015

Diploma Perito Chimico con indirizzo Biotecnologie Sanitarie Istituto Tecnico 'Luigi Di Maggio' di San Giovanni Rotondo (Italia)