

## INFORMAZIONI PERSONALI



📍 Via Nazionale, 14, 70128, Bari-Palese (BA)

☎ 3278730253

✉ [fedescianny@hotmail.it](mailto:fedescianny@hotmail.it)

Sesso F | Data di nascita 01/03/1990 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA  
OCCUPAZIONE DESIDERATA

Consulente HACCP

## TITOLO DI STUDIO

Laurea di 1° livello

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Giugno 2019 - Giugno 2020

Tirocinio come consulente HACCP

Valenzano (BA)

Redazione Manuali HACCP

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2011–23/04/2019

Laurea in scienze animali e produzioni alimentari (L 38)

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" - Dipartimento di Medicina Veterinaria, Bari (Italia)

- Fonti di contaminazione nel processo produttivo e distributivo. I fattori che condizionano lo sviluppo microbico.
- Applicazione dei principi dell'autocontrollo per la prevenzione dei pericoli microbiologici, chimici e fisici nelle produzioni alimentari: reg. CE 852/04. - Regolamenti comunitari del "pacchetto igiene".
- I microrganismi patogeni: Salmonella spp, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum, Bacillus cereus, Campylobacter spp.
- I microrganismi indicatori di igiene: Enterobacteriaceae, Coliformi, E. coli.
- I microrganismi tecnologicamente utili: lattobacilli e propionici.
- Igiene e tecnologia applicata alla filiera produttiva del latte e dei derivati.
- Igiene e tecnologia applicata alla filiera delle uova e degli ovoprodotti.
- Igiene e tecnologia applicata alla filiera dei prodotti dell'alveare.
- Residui chimici volontari e involontari negli alimenti: legislazione di riferimento.
- Principali microrganismi patogeni rilevabili nelle carni e nei prodotti ittici.
- Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni: il macello; il laboratorio di sezionamento; la gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni.
- Sanificazione e formazione del personale; il trasporto degli animali al mattatoio.
- Le carni: resa alla macellazione; classificazione delle carcasse di bovino e di altre specie da macello; i tagli anatomici; la trasformazione del muscolo in carne; la carne matura; fenomeni post mortali del muscolo; le carni separate meccanicamente; rintracciabilità delle carni; aspetti commerciali della produzione delle carni; i sottoprodotti della macellazione.
- I marchi comunitari (DOP, IGP, AS). Le certificazioni di processo.
- Normativa sull'esercizio della pesca – fermo pesca. Igiene della produzione primaria e autocontrollo nella produzione dei prodotti ittici.
- Biointossicazioni algali.

- Deperibilità dei prodotti ittici. Valutazione dello stato di freschezza e ricerca di parassiti.
- Frodi.
- Filiera dei molluschi bivalvi.
- Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti ittici.
- Organismi geneticamente modificati: i regolamenti comunitari che disciplinano il settore.
- Riferimenti normativi: Reg. CE 178/2002; Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004; Reg. CE 01/2005; Reg. CE 1069/2009; Reg. CE 2073/2005.

09/2003–09/07/2008

Diploma linguistico  
I.T.C. e L. Statale Marco Polo (indirizzo linguistico), Bari (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	A2	A2	B1
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					
Sostituire con la lingua	B1	B1	B1	B1	B1
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 comunicative

- Buone competenze relazionali acquisite grazie al tirocinio come consulente HACCP e all'attività di volontariato (che svolgo da oltre 10 anni in vari campi)

Competenze organizzative e gestionali

- Buone competenze organizzative, di problem solving e di team working acquisite grazie ad attività coordinate di volontariato e durante il percorso universitario
- Precisione ed attenzione ai dettagli
- Motivazione, ambizione e orientamento al risultato
- Proattivo

Competenze professionali

- Buone capacità di gestione delle relazioni con i clienti e redazione di manuali HACCP.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente base	Utente autonomo	Utente base	Utente base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato  
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- Buona padronanza di Microsoft OfficeSuite (Word, PowerPoint, Excel) e Photoshopfotografo a livello amatoriale

Patente di guida B

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".