

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



Informazioni personali

Nome Alberghina Elisa
Indirizzo residenza 287 p.t., Giusti, 96014, Floridia (SR)
Telefono 3336074312 / 3381175005
E-mail ealberghina@yahoo.it
Nazionalità Italia
Data di nascita 24, ottobre, 1977

Esperienza lavorativa

Date (da – a) Dal febbraio 2002 ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro Alberghina Domenico, via Toniolo 38, 95040, Mirabella Imbaccari (CT)
Tipo di azienda o settore Ristorazione
Tipo di impiego Collaboratrice part-time
Principali mansioni e responsabilità Gestione sicurezza alimentare, Accoglienza

Date dal 19 aprile al 19 maggio del 2008 (12 ore)
Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto di Istruzione Superiore “Carlo Alberto Dalla Chiesa” P.zza S. Maria di Gesù - 95124 Caltagirone
Tipo di azienda o settore Scolastico
Tipo di impiego Prestazione professionale
Principali mansioni e responsabilità Docenza su “Nozioni di HACCP”

Date 26/09/2007, 05/10/2007 (8 ore)

Nome e indirizzo del datore di lavoro IS.FO.TER. (Confcommercio) via Mandrà 8, 95100 Catania

Tipo di azienda o settore Formazione

Tipo di impiego Prestazione occasionale

Principali mansioni e responsabilità Docenza prestata al corso per Alimentaristi come da Decr. Ass. Reg. alla Sanità del 19/02/2007

Date A.S. 2006/2007

Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Comprensivo 7 viale Fiume 97, Ist. Comprensivo 6 via Massaria 62, Istituto Comprensivo 8 via Carta 3 - 36100 Vicenza

Tipo di azienda o settore Scolastico

Tipo di impiego Supplenza a tempo determinato

Principali mansioni e responsabilità Insegnamento di Tecnologia e Informatica

Date A.S. 2005/2006

Nome e indirizzo del datore di lavoro Agrigeos Srl, via Giordano Bruno 136, 95131 Catania

Tipo di azienda o settore Centro di Saggio

Tipo di impiego Collaborazione

Principali mansioni e responsabilità Revisione del manuale HACCP e relative schede, secondo il D.Lgs. 155/97 con monitoraggio nel sito in questione (mensa scolastica)

Date (da – a) Dal 20 febbraio al 20 maggio 2006, (8 ore giornaliere)

Nome e indirizzo del datore di lavoro Richetti Quick Snack Srl, zona industriale S. M. Poggiarelli, 95041 Caltagirone (CT), in convenzione con l'Università di Catania, quale ente promotore

Tipo di azienda o settore	Azienda alimentare
Tipo di impiego	Stage
Principali mansioni e responsabilità	Revisione del SGQ secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000; Controllo Qualità
Date (da – a)	----- Dal 19 settembre al 21 ottobre 2005, (200ore)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agrigeos Srl, via Giordano Bruno 136, 95131 Catania
Tipo di azienda o settore	Centro di Saggio
Tipo di impiego	Stage
Principali mansioni e responsabilità	Revisione del SGQ secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000 -----
Date (da – a)	Da gennaio a settembre 2005, (150 ore)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università di Catania
Tipo di azienda o settore	Universitario
Tipo di impiego	Part-time
Principali mansioni e responsabilità	Assistenza didattica ad uno studente disabile -----
Date (da – a)	9 novembre 2003-25 marzo 2004, (150 ore)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Opera Universitaria di Catania
Tipo di azienda o settore	Universitario
Tipo di impiego	Part-time
Principali mansioni e responsabilità	Portineria nella Casa dello Studente “Calatabiano” -----

Date (da – a) 28 aprile 2001-10 gennaio 2002, (150 ore)

Nome e indirizzo del datore di lavoro Opera universitaria di Catania

Tipo di azienda o settore Universitario

Tipo di impiego Part-time

Principali mansioni e responsabilità Portineria nelle Case dello Studente “Centro”, “Costa”, “Calatabiano”

Istruzione e formazione

Date (da – a) dal 1° al 30 settembre 2009 (16 ore)

Nome ente di formazione Sintab srl via Roma, 15 67039 Sulmona (AQ)

Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio conoscenza specialistica sulla nuova versione della normativa del Sistemi di Gestione Qualità / competenze necessarie per affrontare tematiche che riguardano il Sistema di Gestione della Qualità e la certificazione di qualità, per svolgere il proprio ruolo in ampia autonomia e per formare il personale aziendale; capacità di migliorare il rendimento delle aziende dando maggiore credibilità nei confronti degli attuali e futuri clienti ma anche supportando il processo produttivo coinvolgendo tutto il personale in azienda nella comunicazione del SGQ

Qualifica conseguita Certificato di frequenza in "Sistemi di Gestione Qualità" ISO 9001:2008
Date 06-12-2007

Nome e tipo di istituto di istruzione Università di Catania

Principali argomenti Convegno “La Professione del Tecnologo Alimentare tra pubblico e privato”

Qualifica conseguita Attestato di partecipazione al convegno

Date 15-11-2007

Nome ente Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna (OTASS)

Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio Competenze come da statuto (L. n. 59 del 18/01/1994)

Qualifica conseguita Tecnologo Alimentare iscritto all’Albo con N° 231

Date 01-07-2005

Nome e tipo di
istituto di istruzione Università degli Studi di Catania

Principali materie/
abilità professionali
oggetto dello studio Analoghe a quelle per il conseguimento della laurea

Qualifica conseguita Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

Date (da – a) dal 04/04/2005 al 21/10/2005 (740 ore: 6/8 giornaliere);

Nome ente di
formazione Euro Development S.a.s. di Palermo

Principali materie/
abilità professionali
oggetto dello studio conoscenza specialistica su: normativa sull'assicurazione qualità; struttura, documentazione e audit del sistema qualità; qualità nella progettazione e nella produzione; certificazione; costi della qualità; valutazione fornitori; statistica applicata alla qualità; qualità nei servizi; metodologie di management; esperienza pratica finale (200 ore)/ competenze necessarie per affrontare tematiche che riguardano il Sistema di autocontrollo HACCP, il Sistema di Gestione della Qualità, il Sistema di Gestione Ambientale e la certificazione di qualità, per svolgere il proprio ruolo in ampia autonomia e per formare il personale aziendale; capacità di migliorare il rendimento delle aziende dando maggiore credibilità nei confronti degli attuali e futuri clienti ma anche supportando il processo produttivo coinvolgendo tutto il personale in azienda nella comunicazione del SGQ

Qualifica conseguita Attestato di qualifica professionale "Direttore di Qualità" (L.R. 15/05/1991 N. 27 art. 1)

Date (da – a) Dall'A.A. 1997-1998 all'A.A. 2003-2004;

Nome e tipo di
istituto di istruzione Università degli Studi di Catania

Principali materie/
abilità professionali
oggetto dello studio Chimica, microbiologia e igiene applicate agli alimenti e alla produzione industriale, tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione, condizionamento, commercializzazione e marketing, alimentazione e nutrizione / competenze necessarie per affrontare, con una visione trasversale, le diverse problematiche tecniche e gestionali del settore agroalimentare, dalla gestione delle materie prime, ai processi di trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti

Qualifica conseguita Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (votazione 108/110)

Date (da – a) dal 16/03/2001 al 15/05/2001, (70 ore)
Nome e tipo di istituto di istruzione Facoltà di Economia (Università degli Studi di Catania)
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Pacchetto office /conoscenze informatiche di base
Qualifica conseguita Attestato di propedeuticità alla patente informatica del computer

Date (da – a) dal 26/7/1999 al 15/8/1999

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Emerald Cultural Institute (Dublin)

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Inglese scritto e parlato

Qualifica conseguita Attestato di lingua inglese

Date (da – a) dall' A.S. 1991-1992 all' A.S. 1996-1997

Nome e tipo di istituto di istruzione Liceo Scientifico Statale "E. Majorana" di Caltagirone (CT);

Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Matematica, fisica, italiano,.../ preparazione complessiva che dà abilità nel ragionamento logico

Qualifica conseguita Diploma di Maturità Scientifica

Lingua

Inglese

Capacità di lettura livello buono

Capacità di scrittura livello buono

Capacità di espressione orale livello buono

Capacità e competenze relazionali.

Buone capacità di rapportarmi con gli altri, acquisite nell'ambiente in cui sono cresciuta e rafforzate dall'esperienza lavorativa nell'ambito della ristorazione dov'è fondamentale l'interazione e il lavoro di gruppo.

Capacità e competenze organizzative

Consulenza per avviamento o miglioramento/revisione alla Certificazione di Qualità, capacità acquisita nell'azienda alimentare suddetta.

Consulenza per avviamento o miglioramento/revisione al Sistema HACCP, capacità acquisita nel bar-ristorante-pizzeria, nella mensa scolastica e nell'azienda alimentare suddetti.

Organizzazione di un panel per la valutazione sensoriale di un prodotto alimentare, capacità acquisita in ambito universitario in occasione della preparazione del lavoro di tesi.

Coordinamento di un gruppo HACCP, capacità acquisita nel bar-ristorante-pizzeria, nella mensa scolastica e nell'azienda alimentare suddetti.

Capacità di gestione d'aula e di svolgimento programmazione didattica, acquisita in occasione dell'attività di insegnamento svolta nella scuola media e della docenza ai corsi per alimentaristi e per gli alunni dell'IPSSAR.

Capacità e competenze tecniche

Capacità di base nell'uso del computer, acquisite dal corso di studi universitario (corso di statistica e informatica), dal corso d'informatica di base e dal corso di "Direttore della Qualità" di cui sopra.

Capacità di base nell'utilizzo di strumentazioni di laboratorio chimico e microbiologico e delle tecniche chimico, chimico-fisiche e microbiologiche, acquisite in occasione della tesi sperimentale di laurea e dello stage nell'azienda alimentare.

Competenze nella realizzazione di manuali, procedure, moduli, istruzioni, diagrammi di flusso da attualizzare nella realtà aziendale di cui trattasi.

Competenze nella elaborazione di una dieta razionalizzata e personalizzata, acquisite all'Università con lo studio opzionale di Dietologia e con la redazione pratica di una tesina personale.

Capacità di realizzare disegni tecnici, con l'uso di tecniche appropriate (proiezioni ortogonali, assonometrie, prospettive,...), acquisita nell'età liceale.

Patente

Patente di guida B.