



REDATTO AI SENSI DEGLI ARTICOLI 46, 47 E 49 DEL D.P.R. 445/00 (DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI E DELL' ATTO DI NOTORIETA')

La sottoscritta CHIANETTA MONICA nata a Favara (AG) il 31.05.1979 residente in FAVARA (AG) C/so Vittorio Veneto, 319 c.a.p.: 92026 consapevole, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. 445/00, che chiunque rilasci dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia,

DICHIARA:

che tutte le informazioni sotto riportate sono veritiere.

INFORMAZIONI PERSONALI

<u>Nome</u>	Monica Chianetta
<u>Residenza</u>	Corso Vittorio Veneto N° 319, Favara (AG) Italia
<u>Recapiti Telefonici</u>	Cell. 333/7968751
<u>E-mail privata</u>	monica.chianetta@hotmail.it
<u>E-mail certificata</u>	monica.chianetta@pec.otass.it
<u>Data di nascita</u>	31/05/1979
<u>Automunita</u>	Si

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	8 Febbraio 2006
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione.	Laurea quinquennale vecchio ordinamento in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso la facoltà di Agraria dell'Università di Catania.
Qualifiche conseguite	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Valutazione	107/110
	Novembre 2009-Gennaio 2010 (fase d'aula)
• Date (da – a)	
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione.	Master S.C.S.P.A. in Standard Certificativi di Sistemi e Prodotti Agroalimentari organizzato dalla Scuola Alta Formazione Focus Management School di Catania.
	<ul style="list-style-type: none">• Corso Auditor/Lead Auditor Qualità ISO 9001+ISO 19011(40 ore)• Corso Auditor/Lead Auditor Ambiente(40 ore);• Corso Auditor/Lead Auditor Sicurezza OHSAS 18001(40 ore), tutti e tre i corsi effettuati sono stati accreditati KHC.
Qualifiche conseguite	Esperto in Standard Certificativi di Sistemi e di Prodotti Agroalimentari (ISO 9001; ISO 14001; OHSAS 18001; ISO 20000; ISO 22005; BRC/IFS/GLOBALGAP; Certificazione del Biologico, Certificazioni prodotti DOP,IGT,DOC)
• Date (da – a)	Marzo 2007-Febbraio 2008
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione.	Master di secondo livello in EMAS ed ECOLABEL TURISTICO organizzato dalla Scuola di Formazione ORSA di Palermo in associazione con l'ARPA, l'Università degli studi di Palermo e la Regione Siciliana.
Qualifica conseguita	Consulente Ambientale Ecolabel(SEE-CA) Attestato di superamento esame Scuola Emas Diploma di Master Universitario in Emas ed Ecolabel

Valutazione 81/100
• Date (da – a) Giugno 2014
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione. **Università Niccolò Cusano** - Learning Center con sede ad Agrigento

Qualifica conseguita **EIPASS Certificazione Informatica Europea**
Valutazione Superato (7 moduli on line con esame telematico)

- **Primo Diploma (Luglio 1998)** Maturità scientifica con votazione di 56/60, conseguito presso l'Istituto Liceo Scientifico Statale "Leonardo Da Vinci" di Agrigento.
- **Secondo Diploma (Luglio 1997)** Maturità Magistrale con votazione di 48/60, conseguito presso l'Istituto Magistrale Statale "M. L. King" di Favara (AG).
- **Terzo Diploma (Luglio 2009)** Maturità Professionale in Tecnico dei Servizi Alberghieri e della Ristorazione, con votazione 70/100, conseguito presso l' "IPIA." G. Ambrosini" di Favara

Abilitazione alla libera professione di Tecnologo Alimentare Iscritta regolarmente a tutt'oggi, da Marzo 2007 all'Albo Professionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Sicilia e Sardegna (OTASS) con sede legale a Catania.

• Date (da – a) 2007/2008 (Corso professionale di 800 ore, fase d'aula+stage)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione. Cooperativa il "Sestante" di Favara

Qualifica conseguita **Esperto nella Sicurezza sui luoghi di lavoro**

• Date (da – a) Dal 5/05/2015 al 16/05/2015 (Corso professionale di **Inglese** da 60 ore fase d'aula)

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione. **FonCoop Nazionale** Via Treviso- Roma
Docente: D.ssa Valentina Dell'Aira
Qualifica conseguita **Corso di Inglese BASIC + Corso di Inglese ADVANCE**

ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date (da – a) Settembre 2005-Gennaio 2006
Nome e indirizzo del datore di lavoro Laboratorio di analisi chimiche e di analisi sensoriale del dipartimento del DOFATA della facoltà di Agraria.
Professoressa C.M Lanza (tutor universitario).

Tipo di azienda o settore Università di Catania
Tipo di impiego **Tesista settore Ricerca e Sviluppo**

• Date (da – a) Dal 9/10/2006 al 9/10/2007
Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda AUSL n°1 di Agrigento

Tipo di azienda o settore Dipartimento di Prevenzione e Sanità Pubblica.
Dipartimento Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.
Laboratorio di Sanità Pubblica.

Tipo di impiego **Tirocinante post laurea presso il laboratorio di Analisi settore Ricerca e Sviluppo**

Principali mansioni e responsabilità	Controlli igienico-sanitari ufficiali assieme agli ispettori veterinari nei bar, ristoranti, mense pubbliche, macellerie, supermercati, pescherie, centri ortofrutticoli, strutture ospedaliere con annesse fasi di campionamento di alimenti, acqua per le analisi da laboratorio.
• Date (da – a)	Dal 28 Agosto 2006 a tutt’oggi- Socio-lavoratore dal 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	“BlueCoop” Società Cooperativa di ristorazione collettiva con sede ad Agrigento, consorziata “CNS-Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa” di Bologna
Tipo di azienda o settore	Presidio Ospedaliero “San Giovanni di Dio” di Agrigento
Tipo di impiego	Responsabile Sicurezza Alimentare
Principali mansioni e responsabilità	Controllo qualità dei prodotti alimentari; Controllo nutrizionale e di qualità dei pasti forniti ai degenti dell’ospedale,Vigilanza su rispetto norme igienico-sanitarie; Responsabile Aziendale Autocontrollo(HACCP); Responsabile Sicurezza Alimentare dei Centri Produzione pasti e delle Mense Ospedaliere/Scolastiche, Responsabile Sistemi di Gestione Aziendali ISO 22000:2005, Pianificazione alimentare esigenze nutrizionali per mense scolastiche.
• Date (da – a)	Dal 31/01/2010 al 01/04/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studio di Consulenza Direzionale “ Business Consultant S.r.l. ” di Caltanissetta
Tipo di azienda o settore	Studio di consulenza direzionale
Tipo di impiego	Consulente Senior “Settore Food e Settore” presso Condorelli S.r.l., Cantina Settesoli, Cantine CVA, Zappalà S.p.A, Prolat S.p.A.,

ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date (da – a)	Gennaio/Luglio Anno 2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratorio di analisi Alimenti, Ambiente, Agricoltura“Biosearch”di Agrigento.
Tipo di azienda o settore	Laboratorio di analisi microbiologiche, chimico-fisiche, e ambientali.
Tipo di impiego	Tecnico di laboratorio di Ricerca e Sviluppo
• Date (da – a)	Maggio/Giugno Anno 2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNA Confederazione Nazionale dell’Artigianato
Tipo di azienda o settore	Centro di formazione culturale e professionale, Sindacato di categoria
Tipo di impiego	Docente esperto in Manuale HACCP

• <i>Date (da – a)</i>	Ottobre/Dicembre Anno 2008
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Direzione Didattica 2° circolo “Falcone Borsellino” CORSO PON 200 2013.
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Corso PON “ Cultura, storia e tradizioni enogastronomiche del Territorio
<i>Tipo di impiego</i>	Docente del Corso PON in oggetto
• <i>Date (da – a)</i>	Maggio/Giugno 2009
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	CNA Confederazione Nazionale dell’Artigianato di Agrigento
<i>Tipo di azienda o settore</i>	“Corso di Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro”
<i>Tipo di impiego</i>	Docente esperto in Igiene e sicurezza degli alimenti
• <i>Date (da – a)</i>	Maggio/Settembre 2009
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Ente di Formazione Professionale Greenlife di Agrigento
<i>Tipo di azienda o settore</i>	“Corso di Alimentazione speciale per Celiaci”
<i>Tipo di impiego</i>	Docente esperto in Alimentazione umana e principi di dietistica
• <i>Date (da – a)</i>	Gennaio/Maggio 2009
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Istituto Alberghiero “G.Ambrosini” di Favara
<i>Tipo di azienda o settore</i>	“Corso di Igiene degli alimenti, Principi di HACCP”
<i>Tipo di impiego</i>	Docente esperto in Igiene e sicurezza degli alimenti
• <i>Date (da – a)</i>	Gennaio/Maggio 2009
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Istituto Professionale “Marconi” di Favara
<i>Tipo di azienda o settore</i>	“Corso di Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro”
<i>Tipo di impiego</i>	Docente esperto in Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro
• <i>Date (da – a)</i>	Gennaio/Maggio 2010
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Istituto Professionale “Marconi” di Favara
<i>Tipo di azienda o settore</i>	“Corso di Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro”
<i>Tipo di impiego</i>	Docente esperto in Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

<p>• <i>Date (da – a)</i> <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> <i>Tipo di azienda o settore</i> <i>Tipo di impiego</i></p>	<p>Maggio/Settembre 2010 Ente di Formazione professionale Greenlife di Agrigento “Corso di Alimentazione umana e dieta per celiaci” <i>Docente esperto in Alimentazione umana e principi di dietistica</i></p>
<p>• <i>Date (da – a)</i> <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> <i>Tipo di azienda o settore</i> <i>Tipo di impiego</i></p>	<p>Maggio/Dicembre 2010 Ente di Formazione professionale “Accademia Palladium” “Corso di Igiene degli alimenti, e alimentazione umana” <i>Docente esperto in Igiene degli alimenti ed alimentazione umana</i></p>
<p>• <i>Date (da – a)</i> <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> <i>Tipo di azienda o settore</i> <i>Tipo di impiego</i></p>	<p>Settembre/Dicembre 2010 Ente di Formazione professionale “ENFAP” di Agrigento “Corso di Alimentazione umana e dietetica” <i>Docente esperto in Alimentazione umana e dietetica</i></p>
<p>• <i>Date (da – a)</i> <i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i> <i>Tipo di azienda o settore</i> <i>Tipo di impiego</i></p>	<p>Gennaio 2011 ad oggi “Medical Center Vella SRL” del Dottore L. Vella con sede legale a Palma di Montechiaro (AG) Studio di consulenza HACCP e corsi di formazione professionale per alimentaristi <i>Docente esperto e Direttore dei corsi per alimentaristi</i></p>

<p><u>LINGUA STRANIERA</u> Capacità di scrittura Capacità di espressione orale</p>	<p>Inglese Buona Buona</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p>	<p>Ottima capacità lavorativa di gruppo, dimostrata in ambito di gruppi-studio universitari per la realizzazione di varie tesine.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p>	<p>Ottime capacità organizzative, amministrative, apprese durante l’esperienza del lavoro di tesi presso la facoltà di Agraria, di Catania.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p>	<p>La sottoscritta conosce i Sistemi operativi Windows e gli applicativi del Pacchetto Office: Word, Excel, PowerPoint, Access, Internet.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</p>	<p>Notevole interesse per ogni forma d’arte, per la musica, il teatro e per la cultura generale.</p>

Il sottoscritto preso atto dell’informativa di cui sopra e dei diritti riconosciuti dall’art. 7 del D.Lgs 196/2003, dichiara di prestare il proprio consenso ai sensi degli art. 23 e 24 del D.Lgs 196/2003, al trattamento dei propri dati per gli usi consentiti dalla legge.

Agrigento, li 07/01/2015

Fatto, Letto e Sottoscritto
Dr.ssa Monica Chianetta