

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|-----------------|--|
| Nome | BOCCHINO ANNA |
| Indirizzo | VIA CUMA, 21 BACOLI (NA) C.A.P. 80070 |
| Telefono | 3887466405 |
| P.IVA | 07496721213 |
| E-mail | starlight32@libero.it |
| Nazionalità | Italiana |
| Data di nascita | 15 - 03 - 1980 |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da - a) **DAL 2018**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **STOA'**
Villa Campolieto - Ercolano(NA)
- Tipo di azienda o settore Centro formazione
- Tipo di impiego **Docente formazione aziendale - Sicurezza sui luoghi di lavoro**

- Date (da - a) **DAL 2015**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Netcon Informatica S.R.L.** Centro Direzionale di Napoli Isola G7 (NA)
- Tipo di azienda o settore Centro formazione
- Tipo di impiego **Docente corsi di formazione O.S.S. - Principi di Igiene e sicurezza sul Lavoro**

- Date (da - a) **2013**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CASARTIGIANI PIAZZA GARIBALDI - 80142 NAPOLI**
- Tipo di azienda o settore **CONFEDERAZIONE AUTONOMA SINDACATI ARTIGIANI**
- Tipo di impiego **DOCENTE CORSI REGIONALI**

- Date (da - a) **2012**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **SILA S.R.L. PIAZZA VANVITELLI, 5 - 80129 NAPOLI**
- Tipo di azienda o settore **CENTRO FORMAZIONE AIFOS- CFA**
- Tipo di impiego **DOCENTE CORSI DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 2011

ENTE DI CERTIFICAZIONE "GLOBE S.R.L." TORINO

ENTE DI CERTIFICAZIONE

AUDITOR DI TERZA PARTE SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE UNI EN ISO 14001:2004

CONDUZIONE AUDIT DI TERZA PARTE

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 2008

Ente di certificazione "GLOBE S.R.L." Torino

Ente di certificazione

Auditor di terza parte Sistemi di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015

Conduzione audit di terza parte

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DA FEBBRAIO 2007 AD OTTOBRE 2007

Azienda Casearia Cantile "LA CASERTANA S.R.L." San Cipriano d' Aversa (CE)

Azienda casearia

Responsabile Qualità'

Controllo della materia prima, produzione, logistica e qualità in generale

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

2007

Infotesi s.a.s. Centro Direzionale di Napoli Isola G1 (NA)

Centro formazione

Docente corsi di formazione per alimentaristi

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

DAL 2007

Netcon Informatica s.r.l. Centro Direzionale di Napoli Isola G7 (NA)

Centro formazione

Docente corsi di formazione per alimentaristi

- Date (da – a)
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 2006

Attività di consulenza Settore agro-alimentare

Implementazione Sistemi Autocontrollo Aziendale con metodologia HACCP, rintracciabilità etc.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **Dicembre 2016**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Corso AICQ-SICEV CON SUPERAMENTO ESAMI PER AGGIORNAMENTO NORMA UNI EN ISO 9001:2015**
- Qualifica conseguita **AICQ – MERIDIONALE (NA)**
Auditor/Lead Auditor Sistemi Gestione Qualità

- Date (da – a) **Da DICEMBRE 2013 - GIUGNO 2014**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Corso di Perfezionamento in "IGIENE SICUREZZA E QUALITA'"**
Università degli Studi di Napoli Federico II – Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali
– Dipartimento delle Scienze Biologiche, Via Mezzocannone, Napoli
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Igiene del lavoro, appalti, lavoro autonomo e sicurezza
Fisiologia applicata agli ambienti di lavoro 1 e 2
Il rischio biologico e chimico
Microbiologia degli ambienti di lavoro
Manovre del primo soccorso
Normative di antinfortunistica e sicurezza sul lavoro, Normative antincendio
La gestione dell'emergenza
Le norme ISO 9001 e 14001, OHSAS 18001
Le norme EMAS e le altre norme internazionali
Igiene degli ambienti di lavoro e rapporti con i rappresentanti dei lavoratori
Impatto ambientale degli ambienti di lavoro e mantenimento delle omeostasi redox
Quadro normativo e Organi di vigilanza
- Qualifica conseguita **Nomina di RSPP (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione) per i macrosettori:**
-industrie alimentari e smaltimento rifiuti
-commercio artigianale
-sanità
-ristorazione collettiva

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **Corso legalmente riconosciuto**

- Date (da – a) **Ottobre 2010**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Corso AICQ-SICEV 40 ORE PER VALUTATORI DEI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE**
- Qualifica conseguita **AICQ – MERIDIONALE (NA)**
Valutatore Sistemi Gestione Ambientale

- Date (da – a) **Luglio 2008**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Corso AICQ-SICEV 40 ORE PER VALUTATORI DEI SISTEMI DI GESTIONE QUALITA'**
- Qualifica conseguita **AICQ – MERIDIONALE (NA)**
Valutatore Sistemi Gestione Qualità

- Date (da – a) **DA NOVEMBRE 2007 A MARZO 2008**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Corso di Perfezionamento in “IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI”**
 Università degli Studi di Napoli Federico II – Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali
 – Dipartimento delle Scienze Biologiche, Via Mezzocannone, Napoli
Igiene degli alimenti: controllo chimico, microbiologico;
Igiene delle produzioni alimentari;
Fisiologia della nutrizione;
Produzione e tecnologie degli alimenti di origine animale o vegetale;
Radicali liberi, antiossidanti ed alimentazione;
Tecnologie innovative nel settore degli alimenti;
Processi microbici nelle produzioni alimentari;
Confezionamento e commercializzazione degli alimenti;
Legislazione alimentare;
Educazione alimentare;
Alimentazione e riproduzione;
Prodotti tipici e razze autoctone.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita Corso di Perfezionamento
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corso legalmente riconosciuto

- Date (da – a) **DA GENNAIO 2006 A MARZO 2006**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Corso di perfezionamento in “ANALISI CHIMICA STRUMENTALE E TECNICA DEGLI ALIMENTI ed APPLICAZIONE SISTEMA H.A.C.C.P.” - Progetto “EUROPA 2000”**
 ITIS Leonardo da Vinci, Napoli
Conoscenza delle tecniche analitiche, chimiche e microbiologiche per ogni tipologia di prodotti alimentari;
Acquisizione pratica di: Metodi Spettrofotometrici nell'Ultravioletto e nel Visibile, Fotocolorimetria, Fotometria di fiamma in emissione, Cromatografia HPLC, Gascromatografia, Metodi Potenzimetrici, Rifrattometria e Microscopia per alimenti, Analisi qualitative e quantitative specifiche;
 Competenza nell'implementazione di sistemi di autocontrollo conformi a quanto definito dal D.lgs 155/97 per piccole e medie attività commerciali.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita Corso di Perfezionamento
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Corso legalmente riconosciuto

- Date (da – a) **2005 GIUGNO**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Superato **ESAME DI STATO per l' ISCRIZIONE all' ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**
 Università degli Studi di Napoli “Federico II”, Facoltà di Agraria - Portici (NA)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Competenza nello svolgere la professione di Tecnologo Alimentare
- Qualifica conseguita Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Esame di Stato per l' abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

DA SETTEMBRE 1999 A DICEMBRE 2004

Laurea in “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI”

Università degli Studi di Napoli “Federico II”, Facoltà di Agraria - Portici (NA)

Argomento della tesi : “Sviluppo di nuovi prodotti per celiaci: analisi del packaging e di altri elementi del marketing mix”.

Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari

Laurea

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

DA SETTEMBRE 1994 A LUGLIO 1999

Diploma in “PERITO INDUSTRIALE CAPOTECNICO – SPECIALIZZAZIONE INFORMATICA ABACUS”, conseguito in data 12/07/1999 presso l’istituto “ ITIS – RIGHI VIII “ di Napoli con la votazione di 95/100

Perito Industriale Capotecnico - Specializzazione Informatica Abacus

Capotecnico

Diploma

MADRELINGUA

ALTRA LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

ITALIANO

INGLESE

livello: buono

livello: buono

livello: buono

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

2006 Tirocinio **presso laboratorio di analisi microbiologiche e chimico-fisiche appartenente all' impianto di depurazione e spedizione molluschi** IRSVEM s.r.l. sito alla Via Lucullo n.° 57 80070 Baia - Bacoli (NA);

2006 Conoscenza delle tecniche analitiche, chimiche e microbiologiche per ogni tipologia di prodotti alimentari; Acquisizione pratica di: Metodi Spettrofotometrici nell'Ultravioletto e nel Visibile, Fotocolorimetria, Fotometria di fiamma in emissione, Cromatografia HPLC, Gascromatografia, Metodi Potenzimetrici, Rifrattometria e Microscopia per alimenti, Analisi qualitative e quantitative specifiche. Conoscenze acquisite con **Corso di Perfezionamento presso ITIS Leonardo da Vinci, Napoli**

2005 Tirocinio **presso laboratorio di analisi chimico-fisico-microbiologico** MICRON sito in Bacoli (NA);

2005 Tirocinio **presso laboratorio di analisi alimentari, ambientali e di consulenza tecnico-scientifica-HACCP** BIOLAB FLEGREO sito in Bacoli (NA).

2004 **Esperienza** acquisita in **MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI**, mediante tesi sperimentale sopra citata, presso Università degli Studi di Napoli "Federico II", Facoltà di Agraria - Portici (NA)

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

2009 inserimento nell'elenco della **REGIONE CAMPANIA** (BURC n. 22 del 06 aprile 2009) come figura professionale per l'affidamento di incarichi di **docenza specialistica in materia di EDUCAZIONE ALIMENTARE**

2007 **Inserimento nelle graduatorie di circolo e di istituto di III fascia :**

- A012 Chimica Agraria
- A033 Educazione Tecnica
- A057 Scienza degli alimenti
- C031 Laboratorio di informatica industriale

2006 **Iscrizione all' Ordine** dei Tecnologi Alimentari della Campania e Lazio al n.° 258;

2006 **Iscrizione al Tribunale di Napoli** come Consulente Tecnico al n.° 11574;

2005 Conoscenza della lingua inglese, scritta e parlata documentata da relativa certificazione ottenuta frequentando **corso d' inglese** presso il centro studi **MINDS@WORK di Pozzuoli (NA)**;

2004 **Esperienza** acquisita in **MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI**, mediante tesi sperimentale sopra citata.

PATENTE O PATENTI

Automunito: Patente di guida B

La sottoscritta, in merito al trattamento dei dati personali, esprime il consenso al trattamento degli stessi, nel rispetto delle finalità e modalità di cui al D.lgs 196/03.

[ANNA BOCCHINO]



La sottoscritta, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76(L) del T.U. n°445 del 28.12.00 sulle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, nel caso di mendaci dichiarazioni, falsità negli atti, uso o esibizione di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti a verità, dichiara sotto la propria personale responsabilità che quanto su riportato nel curriculum vitae risponde a verità.

[ANNA BOCCHINO]

