



FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DELLE ROSE SARA GIOVANNA LAURA
Indirizzo	VIA S. RESTITUTA 23, 71043 MANFREDONIA (FG)
Telefono	346/7281156
Fax	0882/454951
E-mail	saradellerose@hotmail.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	04/12/1984

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- DA GIUGNO 2012 AD OGGI
Titolare Studio di consulenza in materia di sicurezza agroalimentare SA, Corso Roma 198, 71043 Manfredonia (FG)
Titolare (Sicurezza Alimentare- Tecnologo Alimentare)
Organizzazione e Gestione di Corsi Formazione per Alimentaristi ai sensi della Legge Regionale n. 22/07; HACCP e Relazioni tecnico- descrittive, rintracciabilità, elaborazione piano di autocontrollo basta sul metodo HACCP e relativi allegati
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- DA MAGGIO 2009 –GIUGNO 2012
Studio di consulenza Manfredonia
Studio di consulenza e laboratorio
Sicurezza Alimentare Tecnologo Alimentare
Organizzazione e Gestione di Corsi Formazione per Alimentaristi ai sensi della Legge Regionale n. 22/07; HACCP e Relazioni tecnico- descrittive, rintracciabilità, Piano legionellosi.
- Date (da – a)
- 01/06/2008- 30/05/2009
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL ex FG/2, Dott.ssa Bisceglia Rosalia, Manfredonia (Fg)
ASL ex Fg/2 S.I.A.N.
Tecnologo Alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 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)
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione
- 18-19 .11/2009**
Corso di idoneità fisiologica all' assaggio degli oli di oliva vergini ai sensi dell' all. XII Reg. CE n. 2568/91 e Reg. CE n. 796/02
Partecipazione a n. 20 sedute di assaggio, previste dall'All. XII del Reg. CE n. 2568/91 per l' iscrizione Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Extravergini e vergini.
Attestato di partecipazione a n. 20 sedute di assaggio rilasciato da ente O.N.A.O.O./C.C.I.A.A. iscrizione elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.
Collaborazione con equipe SIAN allo svolgimento di Convegni e Progetti Regionali riguardanti i disturbi alimentari nel particolare "Porta la Frutta a scuola" e "Okkio Alla Salute".
- 19/11/2009**
Convegno " il Programma di Educazione Nutrizionale per la Prevenzione dei Tumori"
Nutrizione e Tumori.
Piani alimentari per prevenire l' insorgere della malattia. .
Diploma di Partecipazione
Corso Formazione dal 13/10/08; 14/10/08; 20/10/08; 21/10/08;27/10/08
- Progetto dal 17/11/2008 al 18/05/2009**
Programma di Promozione delle Corrette Abitudini Alimentari "Porta la Frutta a scuola + in gamba" Regione Puglia ASL Foggia Dott. M. Panunzio e Dott.ssa A. Antoniciello
Il Tecnologo Alimentare svolge la parte di docenti e di tutor del programma, cura l' elaborazione del materiale didattico, lavora in tandem con il SIAN
ARGOMENTI:
- Le fasi del Programma (Formazione docenti, famiglie e controllo)
- Atlante diapositive (Micro e macro nutrienti, Aspetti positivi attività Motoria, apparato scheletrico e articolare, digestione e metabolismo, la piramide alimentare e i gruppi alimentari, Obesità, disturbi alimentari, i movimenti sportivi)
Operatori e referenti ASL FG per il Progetto
- 04/05/2009 – 8/05/2009**
Corso di idoneità fisiologica all' assaggio degli oli di oliva vergini ai sensi dell' all. XII Reg. CE n. 2568/91 e Reg. CE n. 796/02
- Panel- Test- Metodo CEE; Descrizione del metodo di analisi ufficiale; costituzione di un Panel;
- Analisi sensoriale e assaggio- Psicofisiologia al gusto e all' olfatto;
- Tecnica per l' analisi sensoriale dell' olio d' oliva
- Prove pratiche in laboratorio inerenti le caratteristiche chimico-fisiche degli oli d' oliva
Diploma di Partecipazione e Attestato di "Idoneità Fisiologica all' Assaggio degli oli di Oliva Vergini" per iscrizione elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.
iscrizione elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>23/04/2009</p> <p>Modulo 1 Corso di Formazione "OKKIO alla Salute: Comunicare per l' azione" affidato dal Ministero del Lavoro della Salute, dell' Istruzione , dell' Università e della Ricerca all' Istituto Superiore di Sanità.</p> <p>Referente Regionale Dott. Fulvio Longo REGIONE PUGLIA Assessorato alle Politiche della Salute Ufficio ATP e Dott.ssa Bisceglia Rosalia Direttore SIAN ;</p> <p>Il corso fornisce ai partecipanti la capacità di comunicare con efficacia i risultati della sorveglianza epidemiologica "OKKIO alla salute " ai gruppi di interesse identificati.</p> <p>Referente e operatore Sanitario ASL Foggia progetto "Okkio alla salute" Attestato Corso di Formazione per l' avvio del Progetto "Okkio alla Salute"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>12/04/2009</p> <p>Convegno "Obesità in Puglia: dalla sorveglianza alle strategie di prevenzione nel nuovo Piano Regionale della Salute" Regione Puglia Assessorato alle Politiche della Salute in collaborazione con ARES, Dott.ssa Bisceglia Rosalia Direttrice SIAN, Ufficio Scolastico Regionale</p> <p>Tematiche trattate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il piano Regionale della Salute 2008-010: innovare il sistema della prevenzione - Lo studio Nazionale Okkio alla Salute: la metodologia, le attività, i dati nazionali - Okkio alla salute: Il Report Regione Puglia <p>Attestato di Partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>30/01/2009</p> <p>Corso di Formazione- Aggiornamento Professionale "Celiachia l' informazione supera le barriere" presso museo civico di Mattinata in qualità di Relatore</p> <p>Argomenti trattati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Celiachia e Ristorazione - il glutine nascosto - Decalogo comportamentale - Contaminazione crociata, come evitarla ed effetti per il celiaco - il rilievo del cuoco e fornaio (rispetto norme igienico sanitarie durante la fase di approvvigionamento, stoccaggio ecc);- Come gestire la cucina <p>Attestato Relatore Convegno " Celiachia l' informazione supera le barriere"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>25/11/2009</p> <p>Convegno "Giornata Mondiale dell' alimentazione 2008 forum su sicurezza Alimentare ed educazione alla Salute" Rettore Università Studi d Foggia Prof. Volpe Giuliano</p> <p>-</p> <p>Attestato di Partecipazione</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>18/09/2008</p> <p>Corso di Formazione per Referenti Aziendali ed Operatori Sanitari "OKKIO alla Salute: sistemi di Sorveglianza sui rischi comportamentali in età 6-17 anni"</p> <p>Organizzato da Settore Assistenza Territoriale Prevenzione- Regione Puglia</p> <p>Formatori: Dott. S. anelli- Dott.ssa E. Bucci- Dott.ssa M.T. Balducci</p> <p>Argomenti trattati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il rapporto tecnico scientifico regionale di Okkio alla Salute - Valutazione dell' indagine 2008 metodo SWOT - Spiegazione strategie e strumenti da adottare per la comunicazione ai gruppi di interesse: bambini, genitori, insegnanti e dirigenti scolastici, operatori sanitari e pediatri <p>Referente e operatore Sanitario Asl Foggia progetto "Okkio alla salute"</p> <p>Attestato Corso di Formazione per l' avvio del Progetto "Okkio alla Salute: sistemi di Sorveglianza sui rischi comportamentali in età 6-17 anni"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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) • Tesi o lavoro conclusivo del Corso 	<p>22/04/2008</p> <p>Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso Facoltà di Agraria Università degli Studi di Foggia</p> <p>Esperienze acquisite durante il periodo di svolgimento della tesi di laurea presso il Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dell'Università:</p> <p>Applicazione di Tecniche genotipiche e molecolari (PCR, Elettroforesi, Estrazione di DNA plasmidico e gnomico)</p> <p>Materie apprese nel corso di laurea:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chimica analitica, strumentale e organica - microbiologia molecolare - Microbiologia e igiene applicata agli alimenti ed alla produzione industriale; - Analisi chimica degli alimenti; operazioni unitarie della tecnologia alimentare - Tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione; - Alimentazione e Nutrizione. - Gestione Qualità <p>Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>110/110</p> <p>Titolo della tesi: Identificazione dei meccanismi coinvolti nella produzione di tiratina in <i>Lactobacillus Plantarum</i>, mediante PCR specie-specifica</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>02/07/2002</p> <p>Diploma Scuola Superiore Ordine Classico- Scientifico –Magistrale Liceo Socio- Psico Pedagogico Istituto "A.G. Roncalli" Manfredonia (FG)</p> <p>99/100</p>

- Date (da – a) **22/04/2009**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso Facoltà di Agraria Università degli Studi di Foggia
 Esperienze acquisite durante il periodo di svolgimento della tesi di laurea presso il Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dell'Università:
 Applicazione di Tecniche genotipiche e molecolari (PCR, Elettroforesi, Estrazione di DNA plasmidico e genomico)
 Materie apprese nel corso di laurea:
 - Chimica analitica, strumentale e organica
 - microbiologia molecolare
 - Microbiologia e igiene applicata agli alimenti ed alla produzione industriale;
 - Analisi chimica degli alimenti; operazioni unitarie della tecnologia alimentare
 - Tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione;
 - Alimentazione e Nutrizione.
 - Gestione Qualità

- Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Tesi o lavoro conclusivo del Corso
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari
 110/110
 Titolo della tesi: Identificazione dei meccanismi coinvolti nella produzione di tiratina in *Lactobacillus Plantarum*, mediante PCR specie-specifica
02/07/2002
 Diploma Scuola Superiore Ordine Classico- Scientifico –Magistrale Liceo Socio- Psico Pedagogico Istituto "A.G. Roncalli" Manfredonia (FG)
 99/100

- Date (da – a) **2010**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Iscrizione albo Collegio Provinciale Agrotecnici Laureti Foggia n. 208

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura Livello intermedio
- Capacità di scrittura Livello intermedio
- Capacità di espressione orale Livello intermedio

CAPACITÀ INFORMATICHE

WINDOWS E PACCHETTO OFFICE (WORD, EXCEL, POWER POINT, OUTLOOK EXPRESS, INTERNET EXPLORER): OTTIME CONSCENZE
CONOSCENZA E FAMILIARITÀ NELL'UTILIZZO DI BANCHE DATI PER LA RICERCA BIBLIOGRAFICA ON-LINE (BEILSTEIN, SCIFINDER) E DI SOFTWARE CHIMICI (CHEMDRAW).

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO, MATURATA IN MOLTEPLICI SITUAZIONI IN CUI ERA INDISPENSABILE LA COLLABORAZIONE TRA FIGURE PROFESSIONALI DIVERSE.

CAPACITÀ DI AFFRONTARE SITUAZIONI NEGATIVE CON CORAGGIO E CAPARBIETÀ. AUTONOMIA NELLO SVOLGIMENTO DI PRATICHE LAVORATIVE, FACILITÀ DI APPRENDIMENTO, PROPENSIONE AL CONFRONTO E SCAMBIO DI OPINIONI.

CAPACITÀ DI DARE E CHIEDERE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO E PRECISO MATURATE DURANTE IL TIROCINIO FORMATIVO EFFETTUATO PRESSO L'ASL EX FG/2.

CAPACE DI RELAZIONARSI CON IL PUBBLICO GRAZIE ALLE VARIE ESPERIENZE LAVORATIVE.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

Musica, scrittura, disegno ecc.

ATTIVITÀ EXTRA-LAVORATIVE PRATICATE SONO: CANTO A LIVELLO PROFESSIONALE, MUSICA (PIANO) APPASSIONATA DI DIVERSI GENERI MUSICALI.

IL TEMPO LIBERO, E' DEDICATO ANCHE A INTERESSI CULTURALI NEL PARTICOLARE SCRITTI FILOSOFICI, LIBRI MEDICO SCIENTIFICI E QUOTIDIANI

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazione internet Referenti e operatori (2008) Progetto" OKKIO alla Salute Risultati dell' indagine 2008" Assessorato Politiche della Salute Regione Puglia

"Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi della L. 675/1996 e del D. Lgs. 196/2003 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art. 13 della medesima legge"

Distinti Saluti

