



**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
E-mail **saradellerose@hotmail.it**

Nazionalità **Italiana**

Data di nascita **04/12/1984**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **DA MAGGIO 2009 (IN ITINERE)**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Studio IAMA Dott. Di Napoli Michele Manfredonia**
- Tipo di azienda o settore **Studio di consulenza e laboratorio**
- Tipo di impiego **Sicurezza Alimentare Tecnologo Alimentare**
- Principali mansioni e responsabilità **Organizzazione e Gestione di Corsi Formazione per Alimentaristi ai sensi della Legge Regionale n. 22/07; analisi di laboratorio (ricerca Coli, Salmonella, etc), HACCP e Relazioni tecnico-descrittive, D.I.A, rintracciabilità, Piano legionellosi.**

- Date (da – a) **01/06/2008- 30/05/2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL ex FG/2, Dott.ssa Bisceglia Rosalia, Manfredonia (Fg)**
- Tipo di azienda o settore **ASL ex Fg/2 S.I.A.N.**
- Tipo di impiego **Tecnologo Alimentare**
- Principali mansioni e responsabilità **Collaborazione con Personale SIAN, a Verifiche, relative ai controlli ufficiali, presso Attività alimentari pubbliche e private, ai prelievi campioni di acque e alimenti, rintracciabilità e Allerte ai sensi delle normative vigenti.
Collaborazione nel controllo della documentazione DIA Post primaria e/o Primaria con dovuti**

allegati (HACCP e ciclo produttivo, relazione tecnica- descrittiva e altro) ai sensi delle normative vigenti e s.m.

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".

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	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 Mese- Novembre- Dicembre I FASE Progetto Dicembre- Gennaio- Febbraio- Marzo II FASE Progetto Marzo- Aprile- Maggio III FASE Progetto
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	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
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	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:
	<ul style="list-style-type: none">- 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)
• Qualifica conseguita	Operatori e referenti ASL FG per il Progetto
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	04/05/2009 – 8/05/2009
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	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
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	-Normative nazionali e comunitarie sull'olio d'oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli DOP - Panel- Test- Metodo CEE All. XII- Metodo COI Doc. T20; - Analisi sensoriale e assaggio- Psicofisiologia al gusto e all' olfatto; - Tecnica per l' analisi sensoriale dell' olio d' oliva - Caratteristiche Sensoriali dell' olio d'oliva vergine- Pregi e difetti dell' olio - Prove pratiche in laboratorio inerenti le caratteristiche chimico-fisiche degli oli d' oliva - Panel- Test Metodo COI Doc. T20 Prova pratica assaggio - Prova selettiva avanzata per attributo
• Qualifica conseguita	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.
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	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 • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<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 ;</p> <p>"Okkio alla Salute. Promozione della salute e della crescita sana dei bambini della scuola primaria" è un Sistema di sorveglianza (Regione Puglia) applicato su un campione di bambini con lo scopo di descriverne lo stato nutrizionale e le abitudini alimentari e attività fisica al fine di promuovere interventi migliorativi.</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>Nel corso sono stati trattati i seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La comunicazione per okkio alla salute - Gli strumenti per la comunicazione ai genitori e scelta strumento di comunicazione adeguato per i diversi target - Gli strumenti per la comunicazione ai pediatri - Il KAP , valutare i risultati della comunicazione per Okkio alla Salute <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"</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) 	<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, 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 - La Promozione dell' allattamento al seno: l' esperienza della Regione Puglia - Gli interventi per contrastare l' obesità: best practices ed indicatori di risultati <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 	<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

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<ul style="list-style-type: none"> - Norme per la pizzeria - Il Rilievo del barman- gestione bar - Il rilievo del Gelataio- gestione gelateria - Il rilievo del Direttore di Sala- gestione sala <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 	<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>Argomenti trattati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il cibo e l' immaginario nella cultura classica fra luoghi comuni e comunione di luoghi - Economia globale fra crisi alimentare, climatica ed energetica - Incremento obesità, comportamenti alimentari ed alterazione gene- ambientale - Salute, stato di nutrizione e valutazione della composizione corporea in cittadini italiani ed immigrati - Alimentazione e sicurezza alimentare - Programma di Salute pubblica e territorio: "Porta la frutta a Scuola" <p>Attestato di Partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<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 	<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 - Identificazione interlocutori, del messaggio da trasmettere loro e degli strumenti più adeguati a gruppi di ASL
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<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>

- Date (da – a) **10/12/2015**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Iscrizione albo professionale agrotecnici laureati**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **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.

- Date (da – a) **22/04/2009**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso Facoltà di Agraria Università degli Studi di Foggia**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **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)**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **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 del processi produttivi e di trasformazione;
 - Alimentazione e Nutrizione.

- Qualifica conseguita **Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari**
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **110/110**
- Tesi o lavoro conclusivo del Corso **Titolo della tesi: Identificazione dei meccanismi coinvolti nella produzione di tiratina in *Lactobacillus Plantarum*, mediante PCR specie-specifica**

- Date (da – a) **02/07/2002**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Diploma Scuola Superiore Ordine Classico- Scientifico –Magistrale Liceo Socio- Psico Pedagogico Istituto "A.G. Roncalli" Manfredonia (FG)**
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **99/100**

**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 NELLA 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 E ALLA PARTECIPAZIONE A NUMEROSI CONCORSI CANORI IN DIVERSI PAESI D' ITALIA.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	ATTIVITÀ EXTRA-LAVORATIVE PRATICATE: 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	Pubblicazione internet Referenti e operatori (2008) Progetto" OKKIO alla Salute Risultati dell' indagine 2008" Assessorato Politiche della Salute Regione Puglia

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del D. Lgs. n. 196 del 30.06.2003.

Distinti Saluti

CONSULENTE IN MATERIA DI SICUREZZA
AGROALIMENTARE

Dott.ssa Sara Giovanna Laura Delle Rose
Via Tribuna, 105 - 71043 Manfredonia (FG)
Partita IVA 03854650714
Tel. Uff. 0884.287191 - Cell. 366.9405341