



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Nicola
Cognome	Bellezza
Residenza	Via Antonio Mancinelli 18/A, 06034 Foligno (PG).
Cellulare	340-1688546
P. IVA	03536960549
E-mail	bellezzanicola@gmail.com , PEC: n.bellezza@conafpec.it
Web	www.bquality.it
Nazionalità	Italiana
Luogo e data di nascita	Terni (TR), 08-05-1982
Codice Fiscale	BLLNCL82E08L117S
Stato civile	Coniugato
Patente	B (Automunito)
Titolo	DOTTORE AGRONOMO FORESTALE - N. 1152 ALBO DÌ PERUGIA

ESPERIENZA LAVORATIVA

Consulenza per la sicurezza, la qualità e l'igiene degli alimenti.
Operante nella consulenza Haccp, Sicurezza nei luoghi di lavoro (redazione DVR, corsi di formazione Art. 37, corsi antincendio e primo soccorso), tecnologie e analisi chimiche microbiologiche. Consulenza nella stesura dei documenti per la gestione del Sistema Qualità, oltre all'affiancamento nelle certificazioni di sistema di gestione qualità in base alle Norme UNI EN ISO 9001, 22000, SA 8000, OHSAS 18001.08, Modelli di gestione e controllo sulla D. lgs 231/01, Sicurezza alimentare Haccp, IFS e BRC (standard sicurezza alimentare), Haccp, certificazioni Biologiche. Esperienza come valutatore COOP ITALIA), ispettore NES per Coldiretti.

CONSULENTE

dal 2010 Esperienza presso le azienda per i controlli di Processo e sicurezza igienico Sanitaria (HACCP):

- In materia di igiene e sicurezza alimentare in base al D. Lgs. 193/2007 e Reg. CE 852.2004 in applicazione del Reg. CE 178/2002.
- per la certificazione dei prodotti biologici, Demeter, Bio.
- per i sistemi gestione qualità in base alla norma ISO 9001:2008 e 2015
- Per la certificazione di prodotto in base agli standard IFS e BRC
- Per la certificazione di sicurezza alimentare in base alla norma Uni ISO 22000.
- Per la certificazione SA8000.14.
- Modelli di gestione per la responsabilità amministrativa ai sensi della D. lgs. 231/01.
- Per la certificazione OHSAS 18001 sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Etichettatura e normativa Allergeni, Schede tecniche prodotti.
- Verifiche ispettive in base agli standard di riferimento.
- Consulente per la sicurezza nei luoghi di lavoro D. lgs. 81/08.

Consulenza in base alle norme seguenti per aziende clienti:

- SA 8000, ISO 9001:2015, ISO 14001.15, ISO 22000, IFS, BRC, OHSAS 18001, HACCP e formazione, D.lgs. 81/08, D.lgs. 193/2007, D. lgs. 231/01

QUALIFICA DI RSPP

RESPONSABILE QUALITA' RESPONSABILE HACCP

- Date (da – a)
- Nome azienda
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome azienda
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome azienda
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome azienda
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome azienda
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome azienda
- Principali mansioni e

dal 2013 RSPP esterno:

Responsabile al servizio di prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro e come consulente, per la redazione di manuale della sicurezza valutazione dei rischi, istruzione salute e sicurezza, procedure e moduli di registrazione. Abilitazione per i macrosettori 4 (industrie varie), 6 (commercio) e 9 (servizi).

RSPP ESTERNO PER AZIENDE CLIENTI.

CORSI DI FORMAZIONE ANTINCENDIO

CORSI DI FORMAZIONE/INFORMAZIONE LAVORATORI

CORSI DI FORMAZIONE ART: 37 con ARIS, SFCU CONFINDUSTRIA. Università dei Sapori. ECIPA, Centro Studi Foligno.

TEAM leader HACCP E CONTROLLO DI PROCESSO IFS E BRC PRESSO:

- LA ROMAGNA SRL,
- SALUMIFICIO DI GENGA SRL,
- DOLCIARIA SEVERINI SRL.
- AR TARTUFI srl

CONSULENTE GESTIONE DELLA QUALITA' PRESSO:

- S.A.R.I. Servizio Antincendio Ramiro Infortunistica.
- AFAM SPA,
- STUDIO ARREDO srl
- DEG SRL
- 4MICRON SNC

RESPONSABILE HACCP E CONTROLLO DI PROCESSO PRESSO

- AMBROSI & SDEI SRL,
- LA CRESCIA snc,
- FAST FISH SRL,
- EUROPIZZA srl,
- ANILINA UMBRA SRL.

Dal 2013 CONSULENTE HACCP della DINAMICA SOCIALE E FILOTTETE. Via Polanga, Sant'Eraclio Foligno.

Manuale di Autocontrollo, procedure e moduli per la sicurezza igienico sanitaria. Analisi Microbiologiche, piani analitici di igiene.

CONSULENTE HACCP della Cooperativa sociale LA LOCOMOTIVA.

Manuale di Autocontrollo, procedure e moduli per la sicurezza igienico sanitaria. Analisi Microbiologiche, piani analitici di igiene.

CONSULENTE HACCP della Cooperativa sociale ARCI DI PERUGIA E OFFICINA SOCIALE UMBRA'

Gennaio 2018

IL RESTAURO SAS

RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.15. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità. Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori.

Settembre 2017

4MICRON SNC

RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.15. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità. Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori.

Maggio 2017

DEG SRL

Industria di produzione di prodotti da forno e dolci freschi e secchi.

RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.15. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori.

Settembre 2016

COOSPTECNOSERVICE

Cooperativa di servizi

Consulente esterno per il sistema qualità in base alla Norma ISO 22000.

Implementazione Sistema gestione qualità procedure, istruzioni, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Audit esterni per Struttura ospedaliera San Camillo di Roma.

Settembre 2016

FORMULA SERVIZI

Cooperativa di servizi

<p>responsabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Consulente esterno per il sistema qualità in base alla Norma ISO 22000. Implementazione Sistema gestione qualità procedure, istruzioni, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Audit esterni per Struttura ospedaliera San Camillo di Roma.</p> <p>Gennaio 2016 <u>AZ. AGRARIA HISPELLUM</u> Responsabile Haccp per Verifica FDA, gestione sicurezza igienico sanitaria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Ottobre 2015 – ad esso <u>STUDIO ARREDO srl</u> RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.15. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità. Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Ottobre 2011 – 2014 ad esso <u>AFAM SPA</u> Azienda farmaceutica municipale RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.15, SA 8000.15 E sistema HACCP. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità. Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori. consulente per MOG Ex legge 231/01, Anticorruzione e trasparenza, MEMBRO DELL'ORGANISMO DI VIGILANZA DELL'AFAM SPA.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Settembre 2014 – ad esso <u>- S.A.R.I. Servizio Antincendio Ramiro Infortunistica.</u> Servizi Antincendio e Infortunistica. RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.08. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità. Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Marzo 2014 – ad esso <u>SALUMIFICIO DI GENGA srl</u> Industria di produzione di insaccati, stagionati e stagionati sotto sale. Consulente esterno per il sistema qualità in base alla IFS vs. 06 e BRC vs. 06. Biologico. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Audit esterni Food Defense.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Febbraio 2014 – 2016 <u>STUDIO SPADINI SRL</u> Agenzia a tutela del credito. RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.08. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità. Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Consulente per la sicurezza nei luoghi di lavoro. <u>RSPP esterno.</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da Gennaio 2011 ad esso <u>AMBROSI & SDEI SRL</u> Lavorazione e conservazione ortaggi e odori (sedano, cipolle, prezzemolo) R. Haccp e gestione dei Capitolati a marchio CONAD e COOP. Responsabile autocontrollo, procedure, gestione del marchio COOP e CONAD</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Settembre 2011 – 2013. <u>ENGINEERING & CONSULTING SNC.</u> Società di Consulenza. Consulente per seguire la SA 8000. ISO 9001.08, ISO 22000, OHAS 18001.08, HACCP. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Verifica e rispetto norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, controllo e rispetto delle buone norme di lavorazione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Luglio 2011 – 2017 <u>EUROPIZZA srl</u> Industria di produzione di basi per pizza e focacce rustiche. Consulente esterno per il sistema qualità in base alla IFS vs. 06 e BRC vs. 06. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Audit esterni Food Defense.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome azienda • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Marzo 2011 – 2016 <u>FORNO NOCERA UMBRA SNC</u> Industria di produzione di prodotti da forno e dolci freschi e secchi. RAQ come Consulente esterno per il sistema qualità in base alla ISO 9001.08. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Consulente per la sicurezza nei luoghi di lavoro.</p>

- Date (da – a)
• Nome azienda
• Principali mansioni e responsabilità

ISPETTORE NES

**ESPERIENZE COME
VALUTATORE**

ESPERIENZE LAVORATIVE

**ESPERIENZE COME
DOCENTE E
FORMATORE**

Dicembre 2010 – ad esso

La ROMAGNA srl Industria di produzione di pasta alimentare
Team Leader HACCP e consulente per il sistema qualità per la norma ISO 9001.08 e IFS vs. 6. Verifica e implementazione Sistema gestione qualità Revisione procedure, istruzioni, capitolati tecnici, moduli di registrazione, qualifica fornitori. Verifica sicurezza alimentare.

da Febbraio 2013

ISPETTORE NES PER LA COLDIRETTI CAMPAGNA AMICA.

Nucleo esterno di sicurezza per i circuito di campagna amica. Controllo a tutela del marchio di Campagna amica, controllo igienico sanitario botteghe e mercati della Regione Umbria, verifiche e sopralluoghi presso aziende alimentari della catena e del circuito Coldiretti (caseifici, aziende ortofrutticole, panifici, aziende conserviere).

- dal 2011 Valutazione Coop Italia:

Controllo Aziende fornitrici COOP ITALIA, Procedure di Approvvigionamento, Formazione personale, Non conformità e reclami, Rintracciabilità e richiamo prodotti, Etichettatura e allergeni, Piani Haccp, Manuale Autocontrollo, Procedure di igiene e Pulizia, piani di Analisi chimico microbiologiche, self life ed analisi microbiologiche.

Esperienze lavorative all'interno di aziende alimentari nel ruolo di tecnologo alimentare con mansioni di controllo qualità, aggiornamento piano di autocontrollo, verifiche ispettive interne, gestione sistema rintracciabilità, qualifica fornitori, etichettatura e schede tecniche prodotti, reclami clienti, gestione non conformità

- **Dicembre 2010 – Gennaio 2011 SANTANGELO s.r.l.**,
Via Natta 05100 Terni (TR).
Tecnologo alimentare, Implementazione e stesura Sistema Qualità ISO 9001:2008 e certificazione IFS. Applicazione e controllo processo produttivo
- **Febbraio 2010 – Dicembre 2010 INDUSTRIA DOLCIARIA PISELLI**, via dell'Innovazione Tecnologica, Pierantonio (PG). Tecnologo alimentare, Applicazione e controllo norme Sistema Qualità ISO 9001:2008 e prodotto IFS/GSFS.
- **Settembre 2009 – Febbraio 2010 ATHENOR**, Ponte Sargano, Cerreto di Spoleto (PG). Responsabile qualità, applicazione e controllo sistema qualità prodotto IFS/GSFS.
- **Maggio 2009 – Settembre 2009 GRUPPO NOVELLI**, Via Mercurio 15, 05100 Terni (TR), Tecnico di Laboratorio in CANTINA NOVELLI Loc. Pedrelle Montefalco, 06036 (PG). Tutor: Stefano Novelli (Pres. Cantina).
- **Giugno 2008 – Ottobre 2008 CONSERVE ITALIA** soc. coop. Agricola. Sede: via Paolo Poggi 11 S. Lazzaro di Savena Bologna (BO).

DOCENTE PRESSO UNIVERSITA' DEI SAPORI PERUGIA

- Corsi di formazione dei lavoratori sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro e rischi specifici legati alla mansione in base al Art. 37 d.lgs. 81/08.
- Percorso di formazione per neo laureati. Percorso della qualità, conoscenze delle norme delle qualità ISO 9001.08
- Corso per addetti alla Logistica nel settore food.

DOCENTE PRESSO CNA UMBRIA

- Sicurezza igienico sanitaria, Rischio Biologico, pericoli fisici e chimici, effettua sulla salute del Pericolo biologico nelle casi di cura, ospedali, ai sensi del TITOLO X del d.lgs. 81/08 Testo Unico sulla Sicurezza.

DOCENTE PRESSO CONFINDUSTRIA PERUGIA (SFCU)

- Corsi di formazione dei lavoratori sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro e rischi specifici legati alla mansione in base al Art. 37 d.lgs. 81/08.

**SEMINARIO presso UNIVERITA' degli studi di PERUGIA, facoltà AGRARIA:
17/04/2012.**

- **Sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare. Norma cogenti e volontarie di settore** (Reg. CE 178/02, REG. Ce 852/04, ISO 22005)

DOCENTE presso CORSO DA OSS DINAMINCA SERVIZI

- Sicurezza igienico sanitaria, Rischio Biologico, pericoli fisici e chimici, effettuata sulla salute del Pericolo biologico nelle casi di cura, ospedali, ai sensi del TITOLO X del d.lgs. 81/08 Testo Unico sulla Sicurezza. Corso di Igiene degli alimenti (HACCP)

DOCENTE per ITER: Responsabile di magazzino e logistico

Dicembre 2012 – al 2013.

Modulo di 40 ore Informatica del magazzino (software di gestione logistica), modulo di 32 ore Movimentare le merci. Modulo di 3 ore Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito dell'erogazione di un servizio (applicare un sistema di gestione qualità).

Gennaio 2014 Classe 06 e Classe 12 di 40 ore.

Modulo di 40 per addetti alla panificazione con modulo di merceologia, sicurezza nei luoghi di lavoro e informazioni dei rischi aziendali, sicurezza igienico sanitaria nei luoghi di lavoro, tecniche di lavorazione, elementi di merceologia alimentare,

DOCENTE per ARIS FORMAZIONE (LEGA COOP): Str. Di Santa Lucia, 06100 Perugia (PG).

Dicembre 2010- ad ora.

- Corsi di formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare per O.S.A. in base alla normativa di riferimento Reg. CE 852/2004, D. Lgs. 193/2007 e D.R.G. Umbria 93/2008., ART. 37 d. Lgs. 81/08.

- Corsi di formazione dei lavoratori sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro e rischi specifici legati alla mansione in base al Art. 37 d.lgs. 81/08.

- Corsi sull'antincendio ai sensi della L. C. 770/6104 del 12/03/97, D. Lgs 81/2008 e DM 10/10/1998 Allegato IX.

DOCENTE PER ECIPA UMBRA per corsi (HACCP)

Ottobre 2012

- Corsi di formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare per O.S.A. in base alla normativa di riferimento Reg. CE 852/2004, D. Lgs. 193/2007 e D.R.G. Umbria 93/2008.

DOCENTE per addetto all'amministrazione Centro Studi Foligno (PG)

Settembre 2012 – Dicembre 2012.

Percorso di formazione per neo laureati. Percorso della qualità, conoscenze delle norme delle qualità ISO 9001.08. Qualità nella P.A., saper lavorare gestendo ed organizzando il proprio lavoro erogando un servizio che soddisfi il cliente. Linee guida ISO 9001:08.

DOCENTE per ECIPA UMBRIA: Addetto responsabile logistico

Dicembre 2011- Dicembre 2012

- Percorsi di formazione per lavoratori in CIG. Obiettivo del corso creare una figura di addetto alla logistica, le lezioni vertono sulla gestione del magazzino e delle scorte, principi e concetti della logistica, della qualità, Informatica di base e gestionale del magazzino.

DOCENTE PER MK SAS: CORSI DI FORMAZIONE HACCP.

- Corsi di formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare per O.S.A. in base alla normativa di riferimento Reg. CE 852/2004, D. Lgs. 193/2007 e D.R.G. Umbria 93/2008.

DOCENTE PER ENGINEERING & CONSULTING SAS.

CORSI DI FORMAZIONE HACCP, ISO 9001.08 E SA 8000.08.

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

- **2018 Privacy Il nuovo Regolamento Europeo 679/2016**
- **2018 La gestione del rischio nei sistemi di gestione**
- **2017** Il D. Lgs 97/2016 e gli obblighi per le Amministrazioni in materia di trasparenza
- **2017** La sicurezza del lavoro tra conferme e sviluppo 4 crediti RSPP.
- **2017** Il Nuovo Regolamento UE sulla Privacy
- **2016** Corso sull' Anticorruzione e Trasparenza Presso AudinItaly.
- **2016** Corso di FORMAZIONE FORMATORI DM. 06/03/2013 presso Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica PILA (PG), progetto RLS.
- **2015** CORSO SULLA ISO 9001.2015 Aggiornamento di 8 ore KHC.
- **2015** Novità sulla Nuova Edizione della ISO 90012015, presso Confindustria Perugia organizzato da Certiquality.
- **2015** FOOD SAFETY ALLA SOSTENIBILITA' organizzato da Certiquality presso la Facoltà di Agraria di Perugia.
- **2015** CORSO PER COMPONENTI DELL'ODV IN BASE AL D. LGS. 231/01 8 ORE valido come aggiornamento RSPP, presso Vega Formazione.

- **2015 CORSO MODELLI ORGANIZZATIVI DI CUI AL D. LGS. 231/01 DI 8 ORE** valido come aggiornamento RSPP, presso Vega Formazione.
- **2014 CORSO ANTICORRUZIONE E TRASPARENZA ORGANIZZATO DA KHC** Le figure responsabili dell'Anticorruzione trasparenza.
- **2014 SEMINARIO :INDUSTRIA AGROALIMENTARE E MERCATO GLOBALE.** Come prepararsi alle sfide e cogliere le opportunità in prospettiva dell'EXPO 2015. Confindustria Perugia con Certiquality.
- **2014 Formazione in E-learning sulla Norma 231 "Responsabilità amministrativa delle aziende e Modelli Organizzativi di cui al D. Lgs. 231/2001"** Vega Formazione.
- **2014 Seminario sui Gli aspetti innovativi del draft della norma ISO 9001:2015, La gestione del rischio: lo standard ISO 31000, I rischi di Impresa.** Presso Confindustria Perugia con Certiquality.
- **2014 Corso da RSPP "il nuovo Responsabile/addetto del servizio di prevenzione e Protezione"** corso di formazione conforme al art. 32 del D. lgs. 81/08 e al provvedimento del 26 gennaio 2006 conferenza permanente fra lo stato le regioni e le provincie Autonome. MODULO B macrosettore 6, rilasciato dalla Facoltà di ingegneria Dipartimento di Ingegneria Industriale Università degli studi di Perugia.
- **2014 Corso di Formazione Su Nuova Norma Etichettatura 1169/2011,** presso Confindustria Perugia (PG) Ente di formazione Bureau Veritas e MV consulting.
- **2013 Corso da RSPP "il nuovo Responsabile/addetto del servizio di prevenzione e Protezione"** corso di formazione conforme al art. 32 del D. lgs. 81/08 e al provvedimento del 26 gennaio 2006 conferenza permanente fra lo stato le regioni e le provincie Autonome. MODULO A 28 ore, MODULO B macrosettore 4 - 9, MODULO C 24 ore rilasciati dalla Facoltà di ingegneria Dipartimento di Ingegneria Industriale Università degli studi di Perugia.
- **2012 Corso di Formazione Su Nuova Norma Etichettatura 1169/2011,** presso Confindustria Perugia (PG) Ente di formazione Certiquality.
- **2011 Iscrizione all'albo dei DOTTORI AGRONOMI e FORESTALI** con Numero 1152.
- **2009 AUDITOR di Sistema Di gestione Per La Qualità certificata UNI EN ISO 9001:2008".** Corso certificato KHC (40 ore).
- **2009 Master in "Manager dell'Innovazione e del Trasferimento Tecnologico nel settore Agroalimentare".**
- **2008 Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli alimenti,** all'Università degli studi di Perugia, facoltà di Agraria, con la votazione di 101/110." *Biotipizzazione di microalghe delle specie Prototheca zopfii patogeni per le bovine da latte".*
- **2007 Progetto Erasmus,** all'Universidad Politecnica di Valencia. Spagna.
- **2006 Diploma di laurea in Scienze e Tecnologie Degli Alimenti,** all'Università degli studi di Perugia, Facoltà di Agraria con la votazione di 100/110.
- **2002 Diploma di Perito Chimico Industriale, I.T.I.S. Lorenzo Allievi, Terni,** con la votazione di 70/100.

**CONOSCENZE
INFORMATICHE**

**CAPACITA' E
COMPETENZE
PROFESSIONALI**

ALTRE LINGUE

**ESPERENZA COME
GIORNALISTA**

Ottima conoscenza di: Sistemi Operativi Windows, pacchetto Office 2000-2003, Autocad, Archicad, Photoshop. Email, Gestionale magazzino SA 400, Bussiness.

- **Competenze chimico analitiche di laboratorio**
- **Sommelier Di 1° Livello (Attestato Rilasciato Dalla Associazione Sommelier Internazionale Di Perugia).**

- **Spagnolo:** Letto 5, Scritto 3, parlato 4.
- **Inglese:** Letto 4, Scritto 3, parlato 3

Ottime capacità di analisi, forte attitudine ad apprendere con rapidità.
Incline al lavoro di squadra, creativo, estroverso, collaborativo.

Dal 2000 al 2008 Giornalista del Corriere dell'Umbria.

Dal 2012- Articoli su riviste tecniche per alimenti "Umbria dei Sapori.

Il sottoscritto Consapevole di quanto prescritto dall'art. 76 e 73 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, sulle sanzioni penali per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci e conosce che 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 dal D.LGS 30 Giugno del 2003 (art. 7, art. 13).
Foligno, 29/03/2018

