

CURRICULUM VITAE

ALICE FATUZZO

Dati personali

- Nome e cognome:
- Luogo e data di nascita:
- Stato civile:
- Residenza:
- Domicilio:
- E-mail :
- Cell:

Esperienze di lavoro

22/01/2019 ad oggi:

Collaborazione Tecnico Professionale con Euro servizi impresa Srl – Torgiano (PG):

- Docente corsi di formazione HACCP, Docente corsi di formazione per i lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro, Docente corsi di formazione per addetti antincendio, Docente corsi di formazione per RLS - Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
- Attività di consulenza volta alla stesura della documentazione aziendale obbligatoria in merito alla sicurezza nei luoghi di lavoro (Documento di valutazione dei rischi aziendali secondo il D.lgs 81/2008 e s.m.i.)
- Attività di consulenza volta alla stesura del Piano di Autocontrollo aziendale HACCP in osservanza delle leggi e delle normative in materia disciplinate dal Regolamento CE n. 852/2004
- Attività di consulenza volta alla stesura del Documento di valutazione e gestione del rischio legionellosi per le strutture turistico-ricettive.

05/2017–11/2017:

Collaborazione Tecnico Professionale con Audit Atque Resolvit (Perugia)

- Docente corsi di formazione HACCP, Docente corsi di formazione per i lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro, Docente corsi di formazione per addetti antincendio, Docente corsi di formazione per RLS - Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
- Attività di consulenza volta alla stesura della documentazione aziendale obbligatoria in merito alla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs 81/2008)
- Attività di consulenza volta alla stesura del Piano di Autocontrollo

aziendale HACCP in osservanza delle leggi e delle normative in materia disciplinate dal Regolamento CE n.852/2004

- Organizzatrice di eventi e corsi di Formazione

2014-2016:

Stage formativo presso Dipartimento di Prevenzione e Protezione USLUMBRIA 1 per un totale di 600ore

- Servizio Igiene degli Alimenti- Attività svolte in merito a:
 - ✓ Controllo ufficiale dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione di alimenti e bevande.
 - ✓ Gestione Banca Dati ufficiale delle Imprese Alimentari.
 - ✓ Verifica qualità, salubrità e sicurezza di alimenti.
 - ✓ Gestione Allerta sanitari.
 - ✓ Formazione, aggiornamento ed addestramento per Operatori Settore Alimentare.
 - ✓ Gestione certificazione, provvedimenti e valutazione scritti difensivi.
 - ✓ Ispettorato Micologico.
 - ✓ Sorveglianza epidemiologica delle malattie trasmesse da alimenti.
- Servizio Sanità Pubblica- Attività svolte in merito a:
 - ✓ promozione della salute
 - ✓ correlazione epidemiologica e individuazione di potenziale effetti sulla salute dei fattori di rischio di natura ambientale.
 - ✓ controllo di potabilità delle acque destinate al consumo umano
 - ✓ tutela della salute nell'uso delle piscine.
 - ✓ strutture ad utilizzo collettivo: sanitarie, scolastiche, sportive e di pubblico spettacolo.
 - ✓ igiene dell'ambiente confinato e dell'abitato, con riguardo anche agli aspetti collegati alla vendita e all'utilizzo dei prodotti fitosanitari in agricoltura.
 - ✓ igiene e sicurezza negli esercizi di attività sulla persona.
- Servizio Luoghi di Lavoro/Aziende- Attività svolte in merito a:
 - ✓ individuazione, accertamento e controllo, anche attraverso determinazione quali/quantitative dei fattori di nocività negli ambienti di lavoro.
 - ✓ vigilanza sulla sicurezza e igiene degli ambienti, macchine, impianti e postazioni di lavoro.
 - ✓ promozione delle misure idonee alla riduzione e/o eliminazione dei fattori di rischio e al risanamento degli ambienti di lavoro attraverso azioni di informazione, formazione e assistenza.
 - ✓ verifica della compatibilità di progetti di insediamenti prodotti con l'esigenza di garantire la salute dei lavoratori.
 - ✓ sorveglianza epidemiologica e controllo dello stato di salute dei lavoratori.

Percorso formativo

Laurea Magistrale in Scienze della Prevenzione delle Professioni Sanitarie presso l'Università degli studi di Perugia conseguita il 06/07/2018 con la votazione di 110 su 110 e Lode

Titolo Tesi: Review sulla Promozione della Salute aziendale

Laurea Triennale in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di Lavoro presso l'Università degli studi di Perugia conseguita il 21/12/2016 con la votazione di 108 su 110.

Titolo Tesi Sperimentale: Valutazione del Rischio Stress lavoro-Correlato nel personale Sanitario

Diploma di maturità Scientifica nell'anno scolastico 2012/2013 presso il Liceo Scientifico E. Majorana

Altre attività formative

08/05/2017-10/05/2017

Corso di Formazione per Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione

Partecipazione al Corso di Formazione per Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione presso UNPISI, Firenze (Italia) volta all'acquisizione delle seguenti funzioni:

- Individuazione e valutazione dei fattori di rischio
- Elaborazione delle misure preventive e protettive nonché dei sistemi di controllo di tali misure
- Elaborazione di procedure di sicurezza in relazione alle attività aziendali
- Progettazione e derogazione di programmi di informazione e formazione e dei lavoratori
- Partecipazione alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, nonché alla riunione periodica

20/04/2017-22/04/2017

Corso di Formazione per Formatore per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro

Partecipazione al Corso di Formazione per Formatore per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro presso UNPISI, PERUGIA (Italia), corso volto all'acquisizione delle competenze di base richieste per la figura del formatore-docente in materia di salute e sicurezza sul lavoro e caratterizzate dalla presenza contemporanea dei tre elementi minimi fondamentali che devono essere posseduti per lo svolgimento di tale funzione: conoscenza, esperienza e capacità didattica.

21/10/2016-22/10/2016

Corso di Formazione per Consulente e Formatore HACCP

Partecipazione al Corso di Formazione per Consulente e Formatore HACCP presso Hideoa- Ente di formazione, Roma (Italia), attività svolta per l'acquisizione di tutte le conoscenze, gli strumenti e le competenze necessarie al Consulente e Formatore HACCP, figura professionale che opera nelle aziende del settore alimentare per l'applicazione dei principi stabiliti dalla normativa HACCP e l'adempimento agli obblighi relativi alla formazione haccp del personale, alla stesura del Manuale di autocontrollo ed ai controlli sistematici dei punti di lavorazione degli alimenti, a prevenzione di contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.

Capacità acquisite

Ottime capacità comunicative e relazionali sviluppate in ambito universitario in occasione di progetti di gruppo e lezioni private; innato spirito di gruppo e capacità nella gestione del lavoro di gruppo e nella percezione delle esigenze individuali. Capacità di predisporre e realizzare la documentazione per lo svolgimento di percorsi di formazione; capacità di gestire in autonomia l'attività d'insegnamento; ottime doti di comunicazione

Interessi personali

Scoutismo, viaggi, lettura, film, musica, volontariato e un discreto interesse per la politica. Sport: palestra

Altre informazioni

Disponibilità a trasferirsi e ad effettuare trasferte in Italia ed all'estero. Automunita.

DATA 10/06/2019

Io sottoscritta Alice Fatuzzo autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16 e, inoltre, consapevole di quanto stabilito dagli artt. 76 e 75 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000 in merito alla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e sulla decadenza dei benefici eventualmente conseguiti a seguito di provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae corrispondono a verità.