

# CURRICULUM VITAE - GAIA ZEOLLA

## PROFILO

Capacità di adattamento ai contesti lavorativi.

Capacità comunicative e predisposizione al lavoro in team.  
Capacità organizzative.

## SOFTWARE

Word, Excel, PowerPoint, Internet Explorer, Outlook  
ECDL – dal 20/03/2012

## LINGUE

Inglese: Intermedio  
Italiano: Madrelingua  
Francese: Base

## PROGETTI PERSONALI

PUBBLICAZIONI: "Allergeni.  
Fondamentale formare ed informare."  
– G. Zeolla, C. Amadoro, G. Colavita.

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 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

---

### ASREM - Tirocinante

**Ottobre 2011 – Dicembre 2011**

Compiti svolti: collaborazione in fase ispettiva con tecnici ASREM nei servizi: igiene e sanità pubblica, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, veterinario.

### ARPA MOLISE - Tirocinante

**Settembre 2012**

Compiti svolti: collaborazione in attività di sopralluogo ed ispezione in impianti depurazione, trattamento rifiuti della provincia di Campobasso.

Campionamento di acque destinate al consumo umano.

### ASREM - Tirocinante

**Maggio 2013 – Luglio 2013 (150 ore)**

Compiti svolti: collaborazione con gli ispettori del lavoro per ispezioni su luoghi di lavoro, collaborazione con DL per elaborazione DVR.

### Studio Pragma srl – Tirocinio/Collaborazione

**Marzo 2013 – Luglio 2015**

Compiti svolti: consulenza alle aziende in materia di igiene e sanità pubblica, sicurezza sul lavoro, igiene e sanità veterinaria, sicurezza alimentare, formazione in materia di sicurezza e corsi HACCP.

ALIMENTI E BEVANDE editrice *Le Point Veterinaire Italia*, Milano. 15 maggio 2013, sommario n. 4.

Stesura DVR e relativi rilievi e monitoraggi (agenti chimici, fisici).  
Stesura documentazione relativa a gestione emergenze antincendio, primo soccorso.  
Stesura di manuali di autocontrollo secondo il metodo HACCP, piani di rintracciabilità. Prove di evacuazione presso scuole e centri per anziani e disabili (...);

(...)Formazione generale e specifica in materia di sicurezza alimentare e di sicurezza sul lavoro.  
Codocenza in materia di salute e sicurezza sul lavoro.  
Certificato formatore sicurezza sul lavoro.

**ASREM - Formatore**

**Marzo 2015**

Compiti svolti: Formatore (corso di aggiornamento per alimentaristi) – Reg. 1169/2011.

**Università degli Studi del Molise - Docente**

**12/5/2015 – 30/09/2015**

Compiti svolti: DOCENTE (20 ORE)

Insegnamento presso il corso di laurea "Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" per il corso di "Attività didattica professionalizzante" A.A. 2014-2015.

**Fater SPA - Tirocinante**

**01/09/2015 – 30/03/2016**

Compiti svolti: TIROCINIO GARANZIA GIOVANI

Collaborazione col servizio di Prevenzione e Protezione nella stesura del DVR aziendale.

Formazione in materia di sicurezza sul lavoro.

Gestione della formazione dei dipendenti aziendali.

**Fater SPA - ASPP**

**01/04/2016 – 01/09/2017**

Compiti svolti: ASPP – HSE TECHNICIAN

Addetto al servizio di prevenzione e protezione.

Formatore in materia di sicurezza sul lavoro.

Valutazioni dei rischi (rumore, ROA, CEM, vibrazioni, illuminamento, microclima, agenti chimici, MMC, OCRA).

Gestione formazione sicurezza a livello aziendale e software per la sorveglianza sanitaria.

Collaborazione ottenimento certificazioni OHSAS 45001 e ISO 14001.

Formazione sui DPI.

Gestione evacuazioni di Plant in fase di simulazione di scenari incidentali.

Collaborazione alla redazione e gestione del Manuale del sistema di Gestione della Sicurezza per incidenti a rischio di incidente rilevante (D.Lgs. 105/2015).

#### **Fater SPA – ASPP – HSE COORDINATOR**

**03/06/2018 – in corso**

Compiti svolti: ASPP – HSE COORDINATOR – HSE SAFETY OWNER DEI REPARTI MAKING, IHM E LAB  
Addetto al servizio di prevenzione e protezione.

Formatore in materia di sicurezza sul lavoro.

Valutazioni dei rischi (rumore, ROA, CEM, vibrazioni, illuminamento, microclima, agenti chimici, MMC, OCRA).

Gestione formazione sicurezza a livello aziendale e software per la sorveglianza sanitaria.

Collaborazione ottenimento certificazioni OHSAS 45001 e ISO 14001.

Formazione sui DPI.

Gestione evacuazioni di Plant in fase di simulazione di scenari incidentali.

Collaborazione alla redazione e gestione del Manuale del sistema di Gestione della Sicurezza per incidenti a rischio di incidente rilevante (D.Lgs. 105/2015).

Collaborazione migrazione a ISO 45001.

Rappresentante del DL per lavori in spazi confinati (DPR 177/2011).

## **ISTRUZIONE**

---

#### **Università degli Studi del Molise**

2009 - 2012

Laurea triennale in tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro (TPALL)  
conseguita il 22/10/2012 con votazione 110/110 lode.

Tesi di laurea: "Rischio da allergeni alimentari: indagine studio tra gli Operatori del Settore Alimentare"

#### **ARPA Molise**

10/11/2012

Convegno: "La prevenzione impiantistica della legionella"

#### **Associazione Culturale TREND**

08/03/2013

Corso di formazione per RSPP – Modulo C

Qualifica conseguita: RSPP

#### **Associazione Culturale TREND**

06/12/2013 – 21/05/2014 (224 ore)

Catalogo Interregionale Alta Formazione

Corso di specializzazione: "Gestione delle risorse umane per la salute e la sicurezza sul lavoro. Il benessere organizzativo come prodotto di sistema".

#### **Studio Pragma SRL**

05/11/2012 – 26/02/2014

Attività di affiancamento – codocenza (82 ore) in materia di salute e sicurezza sul lavoro (art. 6 comma 8, lettera m bis del D. Lgs. 81/08 e del Decreto Interministeriale 6 marzo 2013).

**Geosolar srl**

08/03/2013

Corso di aggiornamento RSPP/ASPP (3 ore)

“La tutela della salute negli ambienti di lavoro indoor”

Macrosettore 34 M settore 71

**Università degli Studi del Molise**

19/11/2012 – 30/10/2014

Laurea magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione conseguita il 30/10/2014 con votazione di 110/110 lode.

Tesi di laurea: “Linee guida per il controllo e la gestione degli allergeni alimentari”.

**AIFOS ROMA**

25/03/2015

Corso di aggiornamento formatori sicurezza area tematica n. 1 (2 ore)

Convegno studio e approfondimento: “La semplificazione per fare più sicurezza”.

**A&L GROUP**

04/03/2017

Corso di aggiornamento ASPP (20 ore)

**BUREAU VERITAS**

13/02/2020

Corso di aggiornamento ASPP (4 ore)

LEGIONELLA: Il rischio per i lavoratori e per la tutela della salute umana

**BUREAU VERITAS**

25/06/2020

Corso di aggiornamento ASPP (8 ore)

SPAZI CONFINATI: DPR 177/2011 e D.Lgs. 81/08

**CENTRO DI FORMAZIONE AUTORIZZATO OPN EFEI ITALIA**

16/03/2021

Corso di aggiornamento ASPP (4 ore)

IL METODO OCRA PER LA VALUTAZIONE DEI MOVIMENTI RIPETITIVI

## COMPETENZE

---

Le precedenti esperienze lavorative mi hanno consentito di acquisire ed implementare abilità nel gestire lavori in team ed ampliato le mie capacità organizzative.

Le attività di codocenza e docenza hanno migliorato le mie capacità di comunicazione. Il mio spirito di adattamento ed empatia mi consentono di adattarmi facilmente ai diversi ambienti e a collaborare con diverse figure negli organigrammi aziendali.

L'attività di tirocinio prima e di lavoro poi, mi hanno consentito di acquisire competenze tecniche in materia di rilievi di agenti fisici negli ambienti di lavoro, di valutazioni dello stress lavoro correlato.