

## CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI	
Nome e Cognome	Gaia Zeolla

ESPERIENZA LAVORATIVA	
• Date (da – a)	12 MARZO 2015 (3 ore)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASReM – Attività di formazione
• Tipo di azienda o settore	Corso di aggiornamento per alimentaristi – ex libretto sanitario
• Tipo di impiego	Docenza
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di formazione per alimentaristi. Regolamenti del “Pacchetto igiene”, Reg. 1169/2011 e principi di tutela generale da applicare nelle attività in cui si prevede il contatto con alimenti.

• Date (da – a)	<b>MARZO 2013 – IN CORSO</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studio Pragma snc Di Angelo Palladino e Domenico Di Cesare
• Tipo di azienda o settore	Studio di consulenza in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro
• Tipo di impiego	Collaborazione formativa
• Principali mansioni e responsabilità	<p>Le attività oggetto della collaborazione sono inerenti agli aspetti legati all’igiene e alla sicurezza alimentare, la sicurezza nei luoghi di lavoro nonché la gestione dei sistemi di qualità aziendale.</p> <p>Attività svolte, nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlli e visite ispettive presso aziende</li> <li>- Stesura di Documenti di Valutazione dei Rischi e produzione della documentazione relativa alla gestione delle emergenze, le misure antincendio e primo soccorso</li> <li>- Studio dei processi produttivi in campo alimentare e stesura di manuali di autocontrollo con la metodologia HACCP</li> <li>- Stesura dei piani di rintracciabilità e registrazioni conformi alla normativa vigente</li> <li>- Prove di evacuazione presso scuole primarie e secondarie e centri socio – educativi</li> <li>- Formazione base/specifica del personale (ambito alimentare e sicurezza sul lavoro)</li> <li>- Formazione per le attività riguardanti la gestione delle emergenze ed evacuazione</li> </ul>

	- Stesura delle rilevazioni tecniche relative ai rischi rumore e vibrazioni
• <b>Date (da – a)</b>	MAGGIO – LUGLIO 2013 (150 ORE)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	SPP
• Tipo di azienda o settore	ASREM Campobasso
• Tipo di impiego	Tirocinio formativo
• Principali mansioni e responsabilità	Presso il servizio di prevenzione e protezione ho collaborato con i responsabili nelle attività inerenti: - fornire informazioni e assistenza ai Lavoratori, Datori di Lavoro, Medici Competenti e Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza - sopralluoghi negli ambienti di lavoro - aggiornamento dei DVR relativamente alla valutazione dello stress lavoro-correlato
• <b>Date (da – a)</b>	<b>10/09/2012 – 21/09/2012</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Arpa Molise
• Tipo di azienda o settore	Agenzia Regionale Protezione Ambiente
• Tipo di impiego	Tirocinio formativo
• Principali mansioni e responsabilità	Presso l'ARPA Molise ho collaborato nei diversi servizi e nello specifico nel dipartimento provinciale di Campobasso. Ho partecipato, col personale addetto, a diverse attività tra cui: - sopralluoghi e ispezioni in impianti e industrie della provincia di Campobasso - studio e valutazione delle fasi del processo di depurazione delle acque reflue urbane e del funzionamento di una discarica controllata di rifiuti solidi urbani - campionamento di acqua destinata al consumo umano

• <b>Date (da – a)</b>	Ottobre 2011 – Dicembre 2011
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASREM
• Tipo di azienda o settore	<i>Azienda Sanitaria Locale N.3 – Campobasso</i>
• Tipo di impiego	Tirocinio formative
• Principali mansioni e responsabilità	<p>Ho partecipato a diverse attività svolte nei distretti in cui è articolato il Dipartimento di prevenzione e nello specifico nel Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (SISP), nel Servizio di Prevenzione, Igiene e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPISAL) e nel Servizio veterinario (Area B).</p> <p>SISP: ho appreso quali sono i requisiti igienici essenziali di un'abitazione e dei servizi commerciali, verificando, mediante ispezioni in loco, la corretta applicazione.</p> <p>SPISAL: ho appreso quali sono gli obblighi del datore di lavoro e di tutte le altre figure professionali, implicate nella gestione della sicurezza, analizzando i principali articoli del D. Lgs. 81/2008.</p> <p>Servizio veterinario (Area B): ho appreso come programmare un audit in azienda e quali sono le principali caratteristiche di un mattatoio di carni rosse. Visita di controllo effettuata in un macello per visionare direttamente tutte le fasi della filiera e la documentazione relativa allo scarico e al trasporto degli animali. Ispezioni atte a stabilire l'idoneità dei requisiti strutturali e igienici in alcuni caseifici e macellerie.</p>
<b>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</b>	
• <b>Date (da – a)</b>	<i>25/03/2015</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<b>AIFOS</b> c/o Confcommercio Imprese per l'Italia – Piazza G. G. Belli, 2 - Roma
• Qualifica conseguita	Corso di aggiornamento (2 ore) per Formatori della sicurezza – Area tematica n. 1 Normativa ai sensi del DI 06/03/2013
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Convegno di studio e approfondimento “La semplificazione per fare più sicurezza”
• <b>Date (da – a)</b>	<i>19/11/2012 - 30/10/2014</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi del Molise
• Qualifica conseguita	Laurea magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione (SPSP), conseguita il 30/10/2014 presso l'Università degli studi del Molise con votazione di 110/110 e lode  <i>Tesi di laurea: “Linee guida per il controllo e la gestione degli allergeni alimentari”</i>
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Formazione culturale e professionale avanzata per intervenire con elevate competenze nei processi gestionali, organizzativi, formativi e di ricerca. Acquisizione di padronanza delle tecniche e delle procedure del

	management sanitario.
• <b>Date (da – a)</b>	<i>04/06/2014 (3 ore)</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	GEOSOLAR s.r.l. – Campobasso
• Qualifica conseguita	Corso di aggiornamento per RSPP
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	“La tutela della salute negli ambienti di lavoro indoor” Macrosettore 34 – M: attività professionali, scientifiche e tecniche Settore 71: attività degli studi di architettura e d’ingegneria; collaudi ed analisi tecniche
• <b>Date (da – a)</b>	5 novembre 2012 – 26 febbraio 2014
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Studio Pragma snc Di Angelo Palladino e Domenico Di Cesare
• Qualifica conseguita	Formatore in materia di salute e sicurezza sul lavoro
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Attività di affiancamento - codocenza (82 ore) in materia di salute e sicurezza sul lavoro (art. 6, comma 8, lettera m bis del D. Lgs. 81/2008 e del Decreto Interministeriale del 6 marzo 2013).
• <b>Date (da – a)</b>	<i>6 dicembre 2013 – 21 maggio 2014 (224 ore)</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Associazione Culturale TREND – Consulenza e formazione Via Lazio, 72 – 86100 Campobasso
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Catalogo Interregionale Alta Formazione in rete Corso di specializzazione: “Gestione delle risorse umane per la salute e la sicurezza sul lavoro. Il benessere lavorativo come prodotto di sistema”.
• <b>Date (da – a)</b>	<i>08/03/2013</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Associazione Culturale TREND – Consulenza e formazione Via Lazio, 72 - 86100 Campobasso
• Qualifica conseguita	Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di formazione per RSPP – Modulo C
• <b>Date (da – a)</b>	<i>10/11/2010</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ARPA Molise
• Qualifica conseguita	Ho partecipato come uditore al convegno
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	La prevenzione impiantistica della Legionella” – impianti idrici, di raffreddamento industriali, di condizionamento dell’aria e anti-incendio

• <b>Date (da – a)</b>	2009 – 2012
• <b>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</b>	Università degli Studi del Molise
• <b>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</b>	Conoscenze delle modalità di campionamento delle diverse matrici ambientali per saper individuare i principali inquinanti ambientali; conoscenze delle cause e degli effetti dell'inquinamento chimico, fisico e biologico negli ambienti di vita e di lavoro e delle strategie di prevenzione; conoscenze per programmare le attività di vigilanza e controllo in tema di sorveglianza igienica degli alimenti e delle bevande, dalla produzione al consumo; capacità di promuovere azioni di vigilanza e controllo in tema di igiene e sanità veterinaria; la capacità di effettuare accertamenti e inchieste per infortuni e malattie professionali; avere conoscenze delle tecniche di intervento in situazioni di emergenza, catastrofe e calamità ambientali e/o accidentali.
• <b>Qualifica conseguita</b>	Laurea triennale in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (TPALL), conseguita il 22/10/2012 presso l'Università degli studi del Molise con votazione di 110/110 e lode  Tesi di laurea: "Rischio da allergeni alimentari: indagine-studio tra gli Operatori del Settore Alimentare"

MADRELINGUA	<b>Italiano</b>
ALTRE LINGUE CONOSCIUTE	<b>Inglese, francese</b>
	INGLESE
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono
	FRANCESE
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI</b>	Nei mesi estivi ho occasionalmente lavorato presso una lavanderia e come baby-sitter, lavori che, seppur brevi, mi hanno consentito di interfacciarmi col mondo del lavoro, garantirmi una minima autonomia economica e sviluppare un forte senso di responsabilità.
--	--

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>	Carattere socievole e buone doti comunicative, mi predispongono al lavoro di gruppo. Mi adatto facilmente a nuove situazioni e, grazie agli studi, ho
--	---

	<p>acquisito la capacità di parlare in pubblico e di catturarne l'attenzione.</p> <p>Ciò mi ha consentito di poter intraprendere l'attività di codocenza per le attività formative inerenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- igiene e sicurezza alimentare</li> <li>- corso base e specifico per alimentaristi</li> <li>- sicurezza sul lavoro: formazione base e specifica, gestione antincendio ed emergenza, attrezzature e DPI.</li> </ul>
--	---

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>	<p>Mi caratterizzano entusiasmo e voglia di iniziare un'attività lavorativa.</p> <p>Posseggo buone doti organizzative e di gestione, che mi hanno consentito, in ambiente universitario e scolastico, di gestire lavori di gruppo e di collaborare con questi e, in ambiente, lavorativo, di coordinare le attività di formazione ed organizzare gli incontri presso clienti.</p>
--	---

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	<p>Possesso della Patente Europea del Computer (ECDL) dal <b>20/03/2012</b></p> <p>Sistema operativo Windows 200/XP/Vista/7/8 (livello ottimo)</p> <p>Pacchetto Office: Access (livello buono), Excel (livello buono), Outlook e posta elettronica (livello ottimo), Power Point (livello ottimo), Word (livello ottimo)</p> <p>Internet Explorer ed altri browser (livello ottimo)</p> <p>Nel corso delle attività di collaborazione formativa e tirocinio ho effettuato una serie di attività tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- campionamento di matrici alimentari per analisi chimiche e microbiologiche</li> <li>- campionamento di acque destinate al consumo umano per analisi chimiche e microbiologiche</li> <li>- rilevazione dei rischi rumore e vibrazioni</li> <li>- stesura di manuali di autocontrollo e registrazioni pertinenti</li> <li>- stesura di Documenti di Valutazione del Rischio per le diverse tipologie aziendali</li> </ul>
---------------------------------------	---

<b>PATENTE O PATENTI</b>	B
--------------------------	---

<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	<p><b>PUBBLICAZIONI:</b></p> <p>“Allergeni. Fondamentale formare e informare.”</p> <p>Gaia Zeolla, Carmela Amadoro, Giampaolo Colavita</p> <p>ALIMENTI E BEVANDE, editrice Le Point Veterinaire Italia, Milano;</p> <p>15 maggio 2013 sommario n° 4.</p>
	Iscrizione al Programma Garanzia Giovani.

Io sottoscritta **Zeolla Gaia**, nata a Benevento il 17-10-1990 e residente a Termoli (CB) in via Ragusa n°3, C.F. **ZLLGAI90R57A783G**

### **DICHIARA**

sotto la propria responsabilità, ai sensi degli artt. 19, 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle sanzioni penali previste all'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, che quanto dichiarato nel sopra riportato curriculum corrisponde a verità che le eventuali fotocopie di titoli allegati sono conformi all'originale.

Termoli,

FIRMA

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28/12/2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta o inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente.

