

FORMATO EUROPEO CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **SUPERTI SIMONARITA**

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) **MARZO 2020 AD OGGI**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Libero professionista
- Tipo di azienda o settore Servizi di consulenza naturopatica ed alimentare
- ISCRITTA ALL'ALBO DEI BIOLOGI della regione Lombardia: AA_100302
Collaborazione con AIED Milano (da dicembre 2023)
 - Tipo di impiego consulenze relative al benessere generale, test kinesiologici, Fiori di Bach, utilizzo del dispositivo S- DRIVE, piani alimentari personalizzati, Theta Healing

• Date (da – a) **APRILE 2014 AD OGGI**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Libero professionista
- Tipo di azienda o settore Servizi di consulenza
 - Tipo di impiego Consulente in ambito di igiene e sicurezza alimentare, certificazioni volontarie
 - Principali mansioni e responsabilità Consulente per sviluppo di sistemi HACCP in aziende alimentari, certificazioni ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, BIOLOGICO, BRC, IFS, GLOBAL GAP, HALAL, standard RAIN FOREST ALLIANCE, FSC, SQMS (Supplied Quality Mc Donald's standard)
Sono responsabile qualità esterno per diverse aziende alimentari, auditor interno e di seconda parte presso fornitori e terzisti.
Docente diurno e serale in ambito di alimentazione e sicurezza alimentare

• Date (da – a) **NOVEMBRE 2014 A OTTOBRE 2017**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Afel Metropolitana _ Via Italia, 548, Sesto San Giovanni, MI
 - Tipo di azienda o settore Istituto alberghiero
 - Tipo di impiego Docente e tutor
- Principali mansioni e responsabilità Docente di Igiene, Scienze dell'alimentazione, tecnologie alimentari e dietologia

• Date (da – a) **SETTEMBRE 2008 A NOVEMBRE 2014**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro GRUPPO SALT srl_ Via Berlinguer, 16, Cornate d'Adda, (MB)
 - Tipo di azienda o settore Servizi di consulenza in ambito di sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, ambientale e certificazioni volontarie
- Tipo di impiego Coordinatore Tecnico, Responsabile della Divisione Alimenti e Formazione.
 - Principali mansioni e responsabilità Coordinatore Tecnico:
Coordinamento delle attività dei consulenti tecnici
Coordinamento nuovi progetti;
Coordinamento progetto formazione.
Responsabile Divisione Alimenti: attività di coordinamento e di sviluppo della divisione che si occupa di servizi di consulenza in materia di sicurezza alimentare presso aziende alimentari (attività cogenti e volontarie quali: HACCP, BRC, IFS, ISO 22000, BIOLOGICO)
Responsabile Divisione Formazione: attività di coordinamento e di sviluppo della nuova divisione aziendale relativamente all'area sicurezza alimentare.

- Date (da – a) **SETTEMBRE 2005 A SETTEMBRE 2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ISTITUTO SAN LUCA**
 - Tipo di azienda o settore **Licei linguistico, scientifico, classico**
 - Tipo di impiego **Docente di chimica e biologia**

- Date (da – a) **MARZO 2003 LUGLIO 2005**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **SILAQ ITALIA srl**
 - Tipo di azienda o settore **Società di servizi in campo di sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, ambientale e di certificazioni.**
 - Tipo di impiego **Food Division Manager e consulente tecnico**
Food Division Manager e consulente tecnico per lo sviluppo del Sistema Qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001:2000 (oggi 9001:2015). Nell'ambito food, mi occupavo di HACCP, Certificazioni di Filiera e di prodotto, BRC, EUREP GAP (ora GLOBAL GAP) per aziende del settore primario (produzione di prodotti ortofrutticoli)

- Date (da – a) **GENNAIO 2000 MARZO 2003**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **ONAMA SPA – FILIALE DI MILANO**
 - Tipo di azienda o settore **Azienda di ristorazione**
 - Tipo di impiego **Specialista controllo qualità**
- Principali mansioni e responsabilità
 - Gestione del Sistema Qualità ISO 9001, presso la Filiale di Milano;
 - Auditor interno;
 - implementazione del Manuale di Autocontrollo (in conformità al D.Lgs 193/07);
 - rapporti con le Asl per la gestione delle prescrizioni igienico sanitarie rilevate negli impianti;
 - rapporti con i clienti rispetto a problematiche igienico-sanitarie sollevate dalle leggi di riferimento;
 - rapporti con fornitori di materie prime sia per la gestione delle non conformità rilevate negli impianti sia come momento di verifica (auditor) presso le loro strutture;
 - erogazione di corsi di formazione agli operatori dell'azienda relativamente a tre argomenti, quali "Igiene delle produzioni", "Gestione del Manuale di Autocontrollo" e "Implementazione delle procedure del Sistema Qualità Aziendale".

- Date (da – a) **DA GENNAIO 1999 A DICEMBRE 1999**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **CREMONINI SPA – SEDE DI ROMA**
 - Tipo di azienda o settore **Azienda di ristorazione**
 - Tipo di impiego **Responsabile assicurazione Qualità della Divisione Ristorazione Ferroviaria e Controllo Qualità della Divisione Ristorazione Commerciale.**
- Principali mansioni e responsabilità **Gestione e manutenzione del Sistema Qualità ISO 9002:1994, per la Divisione Ristorazione Ferroviaria;**
Audits interni relativi a:
 - servizio di ristorazione sui treni (front line), attività di logistica presso i terminal logistici in appalto ubicate nelle stazioni ferroviarie di Milano, Roma, Venezia, Napoli,
 - attività delle funzioni aziendali (back office)
 - Gestione non conformità e reclami**Revisione e gestione del Manuale di Autocontrollo della CREMONINI S.p.A. Divisione Ristorazione Ferroviaria, verifica ed implementazione Manuale di Autocontrollo delle Società in Franchising; audit presso locali Mc Donald's in Franchising, auditor di seconda parte nei confronti di fornitori di materie prime e gestione delle non conformità rilevate negli impianti;**
erogazione di corsi di formazione agli operatori relativamente all'argomento "igiene delle produzioni";
Stesura del Manuale di Autocontrollo della Divisione Commerciale "ChefExpress", esercizi aperti al pubblico ubicati nelle stazioni ferroviarie e lungo alcune autostrade italiane.

- Date (da – a) **DA NOVEMBRE 1996 A DICEMBRE 1999**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ONAMA SPA – FILIALE DI MILANO
 - Tipo di azienda o settore Azienda di ristorazione
 - Tipo di impiego Direttore di un Centro di Cottura a Senago (MI) e di Milano 3 per la fornitura di pasti scolastici.
- Principali mansioni e responsabilità: gestione interlocuzione con il cliente;
gestione del personale del centro di cottura e delle unità di distribuzione;
gestione economica dell'impianto;
implementazione Manuale di Autocontrollo (HACCP).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a): dal 01 dicembre 2023

ISCRITTA ALL'ALBO DEI BIOLOGI della regione Lombardia: AA_100302

Date (da – a) Ottobre 2023 a maggio 2024

Nome e tipo di istituto di istruzione: UNIVERSITA' POPOLARE ACCADEMIA INTERNAZIONALE NUTRIZIONE CLINICA DI ROMA

Titolo: Corso di alta formazione in epigenetica, biofisica, nutraceutica e nutrizione.

Date (da – a) Ottobre 2023

Nome e tipo di istituto di istruzione: UNIVERSITA' ALDO MORO DI BARI

Titolo: Abilitazione all'esercizio della professione di biologo nutrizionista

Date (da – a) ottobre 2023

Nome e tipo di istituto di istruzione: KETO ACADEMY

Titolo: Corso di alta formazione in Diete chetogeniche

Date (da – a) febbraio 2021 a marzo 2023

Nome e tipo di istituto di istruzione: UNIVERSITA' TELEMATICA SAN RAFFAELE DI ROMA

Titolo: Laurea Magistrale in Scienze della nutrizione, curriculum nutraceutica. Votazione 110/110 con lode

Date (da – a) settembre 2018 a settembre 2021

Nome e tipo di istituto di istruzione: ASI INSTITUTE Scuola di naturopatia

Titolo: Diploma in naturopatia

Date (da – a) settembre 2016 a giugno 2018

Nome e tipo di istituto di istruzione: RIZA PSICOSOMATICA Scuola di Naturopatia

Date (da – a) settembre 2005 a giugno 2008

Nome e tipo di istituto di istruzione: IMPERIAL SCHOOL OF FENG SHUI

Titolo: Diploma di operatore olistico in Feng Shui

Master in Feng Shui e corsi di alta formazione in YUEN HOM, BAZI

Date (da – a) 15-16-17- aprile 2004

Nome e tipo di istituto di istruzione: Gestione della verifica ispettiva e qualifica dell'auditor (norma UNI ENISO 19011:2003)

Formazione: verifiche di prima e di seconda parte. ENTE DI CERTIFICAZIONE QUASER

Date (da – a) 23-24 novembre 2000

Nome e tipo di istituto di istruzione: BARBERINO CONSULTING

Formazione: Corso per valutatori interni.

Date (da – a) 30-31 MARZO 1999

Nome e tipo di istituto di istruzione: GALGANO FORMAZIONE

Formazione: tecniche di auditing della qualità

Date (da – a) DA SETTEMBRE 1991 A LUGLIO 1996

Nome e tipo di istituto di istruzione: Facoltà di Medicina Veterinaria, Corso di Laurea in Scienze della Produzione Animale – Università Statale di Milano

Principali materie /abilità professionali oggetto dello studio: Il corso di laurea prevede lo studio di tecniche di selezione genetica, allevamento e trasformazione industriale delle specie bovine, suine, avicole

Conseguita Laurea vecchio ordinamento, con votazione 110/110 con lode.

Date (da – a) DA SETTEMBRE 1986 A LUGLIO 1991

Nome e tipo di istituto di istruzione: Istituto tecnico Femminile G. Natta – Milano per Economo dietiste

Titolo conseguito: Diploma in Economo Dietista

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita
e della carriera ma non
necessariamente riconosciute da
certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE
LINGUA

INGLESE

Capacità di lettura BUONA
Capacità di scrittura DISCRETA
Capacità di espressione orale DISCRETA

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre
persone, in ambiente
multiculturale, occupando posti in
cui la comunicazione è
importante e in situazioni in cui è
essenziale lavorare in squadra
(ad es. cultura e sport), ecc.*

Esperienza nella gestione team di progettazione

- Spiccata predisposizione al lavoro di gruppo
- Doti di leadership e comunicazione

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e
amministrazione di persone,
progetti, bilanci; sul posto di
lavoro, in attività di volontariato
(ad es. cultura e sport), a casa,
ecc.*

- Autonomia lavorativa e decisionale
- Consuetudine al lavoro per obiettivi
 - Buona capacità di Problem Solving

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature
specifiche,
macchinari, ecc.*

Sistemi operativi Microsoft Windows;
Pacchetto applicativo Microsoft office (Word, Excel, Powerpoint);
Internet.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

*Musica, scrittura,
disegno ecc.*

DANZA

PATENTE O PATENTI

Patente B

Milano, 11 novembre 2023

Simona Rita SUPERTI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento Europeo per la Protezione dei dati Personali 2016/679 (GDPR) ai fini della ricerca e selezione del personale.

data

firma

__01/04/2024__

Il presente Curriculum Vitae è valido quale dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà relativa a titoli di merito, attestati di servizio, documenti e certificazioni (art. 47 D.P.R. 28.12.2000, n. 445); a tal fine, il/la sottoscritto/a dichiara di essere consapevole del fatto che rilasciare dichiarazioni mendaci, formare atti falsi o farne uso nei casi previsti dal D.P.R. 28.12.2000, nr. 445 – art. 76 (caso di dichiarazione mendace e della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere), è punito ai sensi del codice penale e dalle leggi speciali in materia.

data

firma

__01/04/2024__
