

FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

FORMAZIONE SCOLASTICA

Laurea Magistrale in Scienze Biologiche
Università degli Studi di Cagliari

COMPETENZE

Sicurezza alimentare – Esperta
Leadership – Esperta
Costruzione del team - Esperta
Garanzia della Qualità- Esperta
Gestione interfaccia Autorità di
Controllo - Esperta
Ricerca e Sviluppo- Esperta

Nome: DR.SSA MARIA ELISABETTA CASU

Domicilio: Via Carloforte, 22. Oristano

Telefono: 320/2567178

E-mail: qualitas.or@gmail.com

Pec: mariaelisabetta.casu@pecobsardegna.it

N° Iscrizione Ordine Biologi: SAR A 0405

Nazionalità: Italiana

Data di nascita: 02/08/1962

Patente: TIPO A e B

ESPERIENZA LAVORATIVA

Da Gennaio 2024 ad oggi

Centro Elaborazioni Studio Casu S.R.L. – Via Gabriele D’Annunzio N°5 Oristano
Studio di consulenza fiscale
Consulente

Progettazione e assistenza all’implementazione e alla certificazione di un Sistema di Gestione della Qualità secondo la Norma UNI 11871:2022 Consulenza in materia di: principi e criteri per la gestione organizzata di studi professionali dei Dottori Commercialisti

Gennaio 2024 ad oggi

MISTRAL di Alberto Sanna & C. S.r.l. – Via XX Settembre 34, 09170 - Oristano
Hotel-Ristorante
Consulente

Analisi del Rischio, Redazione Manuale Legionellosi per Mistral1 e Mistral2 Hotel/Ristoranti

Giugno 2022 ad oggi

Ideal Market Srl, Viale Armando Diaz n. 53 09170 Oristano
Catena Supermercati
Consulente

Sopralluogo verifica requisiti igienico sanitari e analisi processi di lavorazione. Studio, predisposizione e assistenza all’implementazione del manuale HACCP per : market, macelleria, pescheria, gastronomia, bar, salumeria, ortofrutta, comprensivo di studio etichettatura reparti : pescheria, macelleria, gastronomia, ortofrutta.

Consulenza e relazione in merito alle indicazioni per lo smaltimento dei SOA presso i punti vendita Ideal Market

Consulenza e relazione tecnica per avvio attività accessoria di fornitura di carni sezionate e prodotti a base di carni

Dal 1998 ad Gennaio 2024

Qualitas S.a.s Via Eleonora, 14 Oristano
Società di consulenze aziendali in campo agroalimentare
Consulente

Progettista in materia di: Sistemi di Qualità ISO 9001, Sistemi ambientali UNI EN ISO 14001, Sistemi di Sistemi di rintracciabilità di filiera ISO 22005 Rintracciabilità intraziendale norma UNI-11020, Sistemi HACCP etc. Pratiche per richieste di finanziamenti, Dichiarazioni d'inizio attività.

Consulente in materia di: innovazione della produzione, trasferimento tecnologico, ricerca e sviluppo, controllo qualità, trasformazione, conservazione, confezionamento, shelf-life di prodotti agroalimentari. Campionamento, raccolta ed elaborazione dati relativamente ad analisi chimico/fisiche e microbiologiche

Dicembre 2021 –Giugno 2022

MISTRAL di Alberto Sanna & C. S.r.l. – Via XX Settembre 34, 09170 - Oristano
Hotel-Ristorante

Consulenza e relazione tecnica per avvio attività accessoria di confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti preparati, catering per eventi e banqueting

Redazione dei Manuali HACCP per Mistral1 e Mistral2 Hotel/Ristoranti

Da Novembre 2021 a Maggio 2022

Farmacia Dott. Picciau - Marrubiu

Farmacia

Esecuzione tamponi antigenici

Marzo 2018 –Aprile 2021

GROIL S.R.L. Simaxis (OR)

Impianto di Rendering Sottoprodotti di Origine Animale di cat. 3

Responsabile di: Stabilimento, HACCP, Sistema di Gestione Ambientale- Referente IPPC

- supervisione, sviluppo, coordinamento di collaboratori
- garantire, in attuazione delle politiche aziendali gli standard produttivi, qualitativi, di sicurezza, salute e ambiente, ottimizzando costi, rese e risorse;
- assicurare lo svolgimento di analisi e prove al fine di permettere il controllo efficiente ed affidabile dei processi, dei prodotti finiti e delle materie prime di competenza.
- stabilire modalità e soluzioni organizzative, funzionali e produttive per minimizzare l'impatto dell'impianto/stabilimento sull'ambiente
- verificare l'efficienza e l'efficacia del sistema HACCP e degli aspetti igienico sanitari all'interno dell'impianto
- intrattenere rapporti con le Autorità Competenti: Provincia, Servizio Veterinario, Arpas, Ministero della Salute, Igiene Pubblica

Luglio 2020

Pane Sardo di Sili di Ignazia Fais S.r.l. Sili (OR)

Panificio

Studio diciture da inserire in etichetta, nel rispetto della normativa cogente per n° 50 referenze

Consulenza

Consulente

Dal 2012 ad oggi

Un centinaio di aziende del settore alimentare : bar, ristoranti, pizzerie, macellerie, pescherie, produzione e confezionamento uova, oleifici, cantine, catering, depositi etc.

Aziende settore alimentare

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP, Formazione del personale in materia di sicurezza alimentare.

Aprile 2017- Giugno 2019

Papagayo Trade S.r.l. Via Parigi, snc – 09096 Santa Giusta (OR)

Produzione Gelati Artigianali

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP, Formazione del personale in materia di sicurezza alimentare.

Consulente

Ottobre 2017

GROIL S.R.L. Simaxis (OR)

Impianto di Rendering Sottoprodotti di Origine Animale di cat. 3

Progettazione e assistenza all'implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale

secondo la Norma UNI EN ISO 14001

Consulente

Giugno 2017 ad oggi

Croccas Srl, Ottana

Allevamento chiocciole e trasformazione prodotti elicoli

Consulenza su condizioni di allevamento e di trasformazione, indirizzo della produzione, progettazione piani HACCP,

Consulente

Gennaio 2014 ad oggi

ECODEK S.r.l. Arborea

Impianto di produzione di BIOGAS

Redazione Manuale HACCP ai fini del Riconoscimento dello stabilimento

Consulente in materia ambientale e igienico sanitaria.

Gennaio 2014 ad oggi

COGEN S.r.l. Simaxis

Impianto di produzione energia elettrica da fonti rinnovabili

Redazione Manuale HACCP ai fini del Riconoscimento dello stabilimento

Consulente in materia ambientale e igienico sanitaria.

Da settembre 2013 ad oggi

GROIL S.R.L. Simaxis (OR)- COGEN S.R.L. Simaxis (OR)

Impianto di trattamento Sottoprodotti di Origine Animale di cat. 3- Impianto di cogenerazione alimentato a grasso fuso

Predisposizione Pratica SUAP - Redazione Manuale HACCP ai fini del Riconoscimento dello stabilimento –

Responsabile HACCP

Ottobre 2014 – Gennaio 2015

Istituto Professionale di Stato- Settore servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale e servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Don Deodato Meloni" - Località Palloni –

Nuraxinieddu – (OR)

Scuola Pubblica

Aggiornamento ed integrazione del piano di Rintracciabilità preesistente riferito al servizio mensa – Redazione piano HACCP per i laboratori, cucina, pasticceria e sala bar- Formazione del personale sulle problematiche legate alla sicurezza alimentare.

Settembre 2013- Ottobre 2014

Croccas Srl, Ottana - Is Olionis Srl -Carbonia

Trasformazione prodotti agricoli (estrazione e liofilizzazione bava di lumaca)

Predisposizione della Manifestazione d'interesse e del Progetto esecutivo

Progettista

Giugno 2013 ad oggi

Comune di Cossoine, Comune di Burgos

Enti Pubblici

Servizio di progettazione, coordinamento e assistenza tecnica per la realizzazione di azioni innovative e sperimentali del piano di azione ambientale regionale"

Progettista e Coordinatore

Da Ottobre 2012 a Ottobre 2013

Lumache Argei S.R.L. - Z.I - Via Del Progresso S.N.C – 9040 Ortacesus (Ca)

Trasformazione, commercializzazione e vendita lumache.

Redazione piano HACCP ai fini dell'acquisizione del Marchio di identificazione CE, ricerca e sviluppo nuovi prodotti, studio della shelf-life dei prodotti aziendali, studio delle etichette. Consulenza e assistenza tecnica.

Consulente

Da Agosto 2012 ad oggi

Provincia di Oristano – Settore Promozione del Territorio – Piazza Eleonora, 19 Oristano

Settore Promozione del Territorio

Facilitatore per la promozione del Progetto Transfrontaliero MA.R.TE + - Realizzazione azioni di Sistema A.A. Promozione di servizi e prodotti transfrontalieri legati all'enogastronomia, alle attività del mondo rurale e all'itticoltura.

Esperto del settore enogastronomico e delle produzioni locali

Dr.ssa Maria Elisabetta Casu

Febbraio 2012

Consorzio Industriale Provinciale Oristanese. Via Carducci, 21- 09170 ORISTANO (OR)

Ente Pubblico Economico

Predisposizione di un Progetto per la realizzazione di Un Sistema di Gestione Ambientale e Registrazione Emas,

Progettista**Febbraio 2012**

Comune di Cossoine, Comune di Nule, Comune di Burgos, Comune di Solarussa

Enti Pubblici

Predisposizione di Progetti per la realizzazione di MERCATI CONTADINI

Progettista**Ottobre 2012 – Gennaio 2013**

Istituto Professionale di Stato "Don Deodato Meloni"- Località Palloni – Nuraxinieddu – (OR)

Scuola Pubblica

Aggiornamento ed integrazione del piano di Rintracciabilità– Redazione piano HACCP per i laboratori, cucina, pasticceria e sala bar- Formazione del personale

Consulente**Marzo 2013**

LA MAGICA Piccola Soc. Coop. A.r.l. Marrubiu (OR)

SALUMIFICIO

Redazione piano HACCP ai fini dell'acquisizione del Marchio di identificazione CE, formazione del personale

Consulente**Settembre 2012 – Novembre 2013**

Cabras Carni Di Poddi Amanda Via Amsicora, 96

Mattatoio Civico di Paulilatino

Redazione piano HACCP ai fini dell'acquisizione del Marchio di identificazione CE, formazione del personale

Consulente**Luglio 2012**

NG S.r.l. Corso Umberto I, 259/B09074 GHILARZA (OR)

Pasticceria industriale

Progettazione di un'attività di produzione, commercializzazione e vendita di dolci tipici e tradizionali.

Progettista**Giugno – Luglio 2012**

Azienda Agricola Faedda Benito Nicolino - Via Barbagia N°4 – 09070 Massama

Azienda agricola

Studio sulla lavorazione di campioni di carciofo di IV e V gamma per la determinazione del processo di lavorazione, del metodo di conservazione, della shelf-life e della sicurezza per il consumo

Consulente**Anno 2012**

N° 12 aziende

Aziende settore agroalimentare

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP, Formazione del personale in materia di sicurezza alimentare.

Progettista, Consulente, Docente**Da Gennaio a Giugno 2011**

ADWM di Valter Mulas - Piazza Roma, 30 - 09170 ORISTANO

Azienda operante nel campo di: pubblicità, consulenza e servizi

Selezione di aziende agroalimentari e ristoranti tipici del territorio della provincia di Oristano

Consulenza relativa realizzazione di testi e immagini per il calendario dei prodotti tipici del Sistema Turistico Locale della Provincia di Oristano..

Consulente**Anno 2011**

Associazione denominata "Rete del Turismo Rurale – Sede Legale Via S. Nicolò 15 Guspini

Programma di cooperazione transnazionale.

Dr.ssa Maria Elisabetta Casu

Associazione per la valorizzazione del Turismo dei territori rurali della Sardegna

Presidente

Anno 2010 ad oggi

Sistema Turistico Locale Eleonora di Arborea- Sede operativa presso Assessorato del Turismo della Provincia di Oristano. Piazza Eleonora n° 19

Aggregazione di operatori pubblici e privati nata per rafforzare l'offerta turistica locale

Coordinatore del settore enogastronomia

Coordinare le aziende aderenti al settore dell'enogastronomia (trasversale a tutti i Club di prodotto del STL)

Luglio 2007 – Febbraio 2009

Phyto Sardiniae S.r.l. –Via Umberto I, 112 – San Vero Milis

Società Consortile a r. l.

Progettazione e Realizzazione di un sistema pilota di microdistribuzione di prodotti agroalimentari tipici di qualità. Progetto finanziato da GAL M.B.S. Via Flores, 7 BONARCADO

Coordinatore del team di professionisti

Dal 2006 al 2011

Phyto Sardiniae S.r.l. –Via Umberto I, 112 – San Vero Milis

Promozione, distribuzione e vendita di prodotti alimentari ad alta caratterizzazione tipica e tradizionale

Gestione approvvigionamenti, marketing, vendite e distribuzione.

Direttore

Dal 2007 al 2011

Phyto Sardiniae S.r.l.

Promozione, distribuzione e vendita di prodotti alimentari ad alta caratterizzazione tipica e tradizionale

Predisposizione di n° 7 Dichiarazioni d'inizio attività (DIA) per: market, bar ristorante, vendite mobili su solo pubblico e privato, trasporto.

Progettazione e inoltre pratiche

Dal 2004 al 2006

Associazione produttori di piante officinali "Essentia Onlus"

Via Martiri di Belfiore n. 20 – 09170- Oristano

Produzione piante officinali

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza al raggiungimento della certificazione, del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2000.

Incarico di: Responsabile Gestione Qualità

Formazione del personale. Consulenza in campo igienico sanitario, produttivo, tecnologico e assistenza al mantenimento delle certificazioni

Dal 2001 al 2012

Consorzio Coop. Sardegna e Natura S.c.r.l. Via Marconi, 10 – 09090 Morgongiori (OR)–

Unità operativa: Caseificio "S'Arrideli" - Uras

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione Sistema HACCP, (e assistenza al raggiungimento della certificazione) dei Sistemi di Qualità e Ambientale: UNI EN ISO 9001:2000, UNI EN ISO 14001:1996, Rintracciabilità di filiera: ISO 22005:2007

Studio, caratterizzazione e standardizzazione del Pecorino convenzionale e biologico e, del Toscanello S'Arrideli. Rintracciabilità di filiera formaggio pecorino biologico e convenzionale

Formazione del personale. Consulenza in campo igienico sanitario, produttivo, tecnologico e assistenza al mantenimento delle certificazioni

Dal 2007 al 2009

N°7 aziende

Settore alimentare

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione piani HACCP

Dal 2001 al 2007

"Mostaccioli Oristano" di Mattu Alessandro e Giorgio & c. s.n.c. - Via Gialeto, 17 - Simaxis (OR).

Produzione artigianale di mostaccioli

Progettazione e assistenza all'implementazione Sistema HACCP, Progettazione e assistenza al raggiungimento della certificazione dei Sistemi di Qualità e Ambientale: UNI EN ISO 9001:2000,

Dr.ssa Maria Elisabetta Casu

UNI EN ISO 14001:1996.

Incarico di: Responsabile Gestione Qualità

Formazione del personale. Consulenza in campo igienico sanitario, produttivo, tecnologico
Consulenza aziendale

Gennaio-Aprile 2007

Artigian Service –Oristano Via Michele Pira n°27

Ente di Formazione professionale

Corso : Conoscere il manuale di Autocontrollo

Docenza

Gennaio-Aprile 2006

Artigian Service –Oristano Via Michele Pira n°27

Ente di Formazione professionale

Corso Il Sistema HACCP

Docenza

Anno 2006

N° 9 aziende

Aziende di trasformazione, Agriturismi, Oleificio, Piatti pronti, vivaio.

Realizzazione di progetti volti all'ottenimento di contributi P.O.R. per attuazioni di Sistemi di Rintracciabilità intraziendale norma UNI-11020 :2002, Rintracciabilità di filiera norma UNI 10939 :2001, Sistemi HACCP, Sistemi Qualità norma UNI EN ISO 9001 :2000

Progettazione

Anno 2006

N° 5 aziende

Settore alimentare

Progettazione e assistenza all'implementazione piani HACCP

Consulente aziendale e progettista

Dal 2001 al 2006

L'Arte Bianca di Francesco Piras -Via Lisbona, 14 c/o P.i.p. 09094 Marrubiu (OR). Azienda Certificata ISO 9001:2000 nel dicembre 2004

Produzione artigianale dolci tipici Sardi

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza al raggiungimento della certificazione, del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2000.

Incarico di: Responsabile Gestione Qualità

Formazione del personale. Consulenza in campo igienico sanitario, produttivo, tecnologico e assistenza al mantenimento delle certificazioni

Dal 2004 al 2005

Società Cooperativa Agronatura. Via Vasco De Gama n° 1 – Terralba (OR)

Azienda Certificata ISO 9001:2000 nell'ottobre 2004 e ISO 14001:1996 nell'aprile 2005.

Lavorazione e commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi

Consulenza aziendale

Progettazione, assistenza all'implementazione e al raggiungimento della certificazione, dei Sistemi di Qualità e Ambientale: UNI EN ISO 9001:2000 e ISO 14001:1996

Anno 2005

HOTEL DUE TORRI - A.R.A.L. S.r.l. Via Sardegna, 2 – ARBOREA (OR)

Bar, Ristorante dell'albergo

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno 2005

Sapori dell'Isola, Circolo MCL Gallery ORISTANO

Produzione dolci Sardi, bar

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno 2005

Fondazione S. M. di Valverde. Viale Diaz, 87-09170 Oristano

Scuola di perfezionamento in Scienze mediche e farmaceutiche

N° 8 ore di Docenza al corso ECM "La gestione, la verifica ed il miglioramento del sistema qualità in farmacia: la certificazione ISO 9001/20002"

Docente in materia di "Sistema di Qualità" norma UNI EN ISO 9001 :2000

Dal 2003 al 2005

Società Cooperativa Pescatori Arborea S.r.l. Località Corru Mannu Arborea (OR)

Azienda Certificata ISO 9001:2000 nell'aprile 2005

Depurazione e spedizione molluschi bivalvi vivi

Consulenza aziendale

Progettazione, assistenza all'implementazione e al raggiungimento della certificazione, del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2000.

Dal 2003 al 2004

Onnis Bruno, Via Tevere – 09094 Marrubiu (or)

Azienda Certificata ISO 9001:2000 nel luglio 2004

Produzione miele

Consulenza aziendale

Progettazione, assistenza all'implementazione e al raggiungimento della certificazione, del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2000.

Anno 2004

N°5 bar

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno 2004

Dolci capricci di Secchi Sandra e Ciccu Anna- Via Figoli, 95 Oristano

Vendita dolci e gadget

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno 2004

A & A Food Proiet di Casu A. & C S.n.c.Via Giovanni XXIII, 206- 09096 S.GIUSTA – OR

Produzione e confezionamento panini e piatti pronti

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Dal 2003 al 2004

Ortofrutticola Sarda S.r.l. Via Vasco de Gama n° 1 – Terralba (OR).

Azienda Certificata ISO 9001:2000 nell'ottobre 2004.

Lavorazione e commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli freschi

Consulenza aziendale

Progettazione, assistenza all'implementazione e al raggiungimento della certificazione, del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2000.

Anno 2003

Fondazione Opera Immacolata Concezione- Onlus – Residenza Pio XII, Via Gemona 8- 35152 Padova

Ente di formazione professionale

N° 240 ore di Tutoraggio nel corso di formazione per Disabili

“ Trasformazione prodotti alimentari”

Tutor

Anno scolastico 2002/03

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

N° 20 ore di Docenza nel corso per “Addetto alla coltivazione e trasformazione di piante officinali ”

Docente in materia di “Haccp e Qualita”

Anno scolastico 2002/03

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

N° 20 ore di Docenza nel corso “Addetto alla conduzione di impianti per la lavorazione dei cereali ”

Docente in materia di “HACCP e Qualita”

Anno scolastico 2002/03

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

N°72 ore di Docenza nel corso per “Addetto alla produzione olivicola”

Docente in materia di “Igiene dei prodotti alimentari” e “Tecnologia della produzione”

Anno scolastico 2002/03

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

N° 28 ore di Docenza nel corso per “Addetto al confezionamento in oleificio industriale”

Docente in materia di “Igiene dei prodotti alimentari” e “Tecnologia della produzione”

Anno scolastico 2002/03

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

Docenza nel corso di obbligo formativo per “Addetti ai servizi d'Impresa indirizzo segreteria”

Ore 22 di Docenza in materia di “Scienze della natura”

Anno scolastico 2002/03

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

Ore 22 di Docenza nel corso di obbligo formativo per “Addetti ai servizi d'Impresa indirizzo segreteria”

Docente in materia di “Sensibilizzazione ai Sistemi di Qualità”

Dal 2001 al 2003

“BERNI S.p.a”. Località Gragnanese, 1- 29010 Gragnano Trebbiense (PC)

Industria di trasformazione prodotti vegetali

Consulenza aziendale

Incarico di: Responsabile Ricerca sviluppo e Controllo Qualità nuovi prodotti in Sardegna

Anno 2002

“Euroagricola S.r.l.

Produzione e conservazione ortaggi sott'olio

Consulenza aziendale

Consulenza in materia di stabilizzazione e conservazione del prodotto, innovazione della produzione, trasferimento tecnologico, ricerca e sviluppo, controllo qualità.

Anno 2002

“Bontà artigiane S.n.c” Via Umbria 44-48 Oristano

Produzione e confezionamento prodotti di gastronomia

Consulenza aziendale

Consulenza in materia di innovazione della produzione, trasferimento tecnologico, ricerca e sviluppo, controllo qualità,

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.

Formazione del personale.

Anno 2002

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

Progettazione dei seguenti corsi di formazione professionale: “Addetto al confezionamento in oleificio industriale e “Addetto alla produzione olivicola”

Anno 2002

Panificio di Trogu Donatella e c. s.n.c. Via S. Antonio, 4 . Riola Sardo (OR)

Produzione pane e fregola sarda

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.

Realizzazione progetti di finanziamento POR (ISO 9000, ISO 14000)

Anno 2002

Alimentari surgelati di Fais Pietrina Via Umberto I - Riola Sardo – (OR)

Rivendita di generi alimentari

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale**Anno 2002**

Alimentari MACAT S.r.l. Via Campania 30- Via Enrico Costa n° 5 - Oristano

Rivendita di generi alimentari

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP**Formazione del personale****Anno 2001**

BIOAQUA- Via a. De Benedetti, 8 00123 Roma

Società di consulenze

Consulenza

Caratterizzazione fisico-chimica e sensoriale del prodotto "ANGUIDDA SCAMBECCIADA DI SANTA GIUSTA"**Dal 2001 al 2003**

OLSARDA S.R.L.Loc. Feurredda 09088 Simaxis (OR)

Oleificio industriale

Consulenza aziendale

Consulenza in materia innovazione della produzione, trasferimento tecnologico, ricerca e sviluppo, controllo qualità.**Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.****Incarico di responsabile della Qualità**

Realizzazione progetti di finanziamento POR (ISO 9000, ISO 14000, caratterizzazione e tipizzazione del prodotto)

Anno scolastico 2001/02

ENFAP - Oristano

Ente di formazione professionale

N° 35 ore di Docenza nel corso di obbligo formativo per "Addetti ai servizi d'Impresa indirizzo informatico"**Docente in materia di "Scienze della natura" e di "Sensibilizzazione ai Sistemi di Qualità"****Anno 2001**

Alimentari Uda Avellino- Via Carlo Sanna 24/26 – Zerfaliu (OR)

Rivendita di generi alimentari

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP**Formazione del personale****Anno 2001**

Società Agricola F.C.L. Sant'Andrea- Località Case Sparse s.p. Nuraxinieddu (OR)

Produzione e confezionamento uova

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP**Formazione del personale****Anno 2001**

Suore Sacramentine- Via Vinea Regum, 28- Oristano

Produzione prodotti di pasticceria

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP**Formazione del personale****Anno 2000**

Comune di Oristano – Piazza Eleonora

Mensa dell'Asilo nido di Via Satta, Mensa dell'Asilo nido di Libeccio, Mensa dell'Asilo nido di Via Campania.

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP**Formazione del personale****Anno 2000**

La casa dell'oliva di Giuseppe Piredda e più S.a.s –Case sparse Località Gaiotto. Cabras (OR)

Frantoio

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno 2000

Pizzeria Smeraldo –Via Amsicora, 83-Oristano

Pizzeria

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno 2000

Le Saline S.r.l. Località Zerrei Strada per Putzu Idu – San Vero Milis (OR)

Bar Ristorante Pizzeria

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.

Anno 2000

Hotel del Sole di Contini Mafalda - Corso Vittorio Emanuele, 124 – Isili (NU)

Bar Ristorante Pizzeria dell'Hotel

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.

Anno 2000

Camerada Federica Via de castro, 32- Oristano

Bar- Cafe'

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.

Anno 2000

Azienda Agricol Pavcic Pierpaolo- Località Cimagiosso- Simaxis (OR)

Laboratorio confezionamento uova

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.

Anno 2000

Frantoio F.lli Loi - Via Amsicora, 9 - cabras

Oleificio

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP.

Anno 2000

Tinti Roberto- Via Gallura, 22 – Simaxis (OR)

Autotrasporti prodotti alimentari surgelati

Consulenza

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP, formazione del personale

Anno 1999

N° 50 aziende : panifici, bar, gelaterie, conificio, pasticcerie, pasta fresca, pizzerie, paninoteche, mense, rivendite pane e docci, market, alimentari

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno 1998

Cooperativa Pescatori Arborea Località Corru Mannu

Stabulazione, confezionamento e spedizione mitili

Consulenza aziendale

Progettazione e assistenza all'implementazione del Sistema HACCP

Formazione del personale

Anno scolastico 1995/96

B.T.E.

Ente di formazione professionale

Docenza

N° 380 Ore di Docenza nel corso per «Tecnico di produzione nelle industrie alimentari »

Anni scolastici 1994/1995 – 1995/1996

Istituto Prof. Statale per l'Agricoltura di Nuraxinieddu (OR).

Scuola Pubblica

Docente in materia di “Stage di Confezionamento e Tecnologie Alimentari”,

Docenza

Da Gennaio 94 ad Agosto 97

GREENSAR S.p.A – Via Parigi Zona Industriale Nord- Oristano

Industria di surgelazione ortaggi, preparazione conserve e gastronomia

Tecnologo di laboratorio

Responsabile Ricerca e Sviluppo Responsabile del laboratorio di analisi Chimiche e Microbiologiche, della Qualità, Rintracciabilità dei prodotti alimentari e dell'Autocontrollo.

Anno 1994

Laboratorio di Igiene e Profilassi (Area Chimica) USL n° 5

Presidio multizonale di prevenzione

Pratica professionale

Esecuzione analisi chimiche sugli alimenti

Anno 1993

Oristano Ambiente- Località porto industriale

Impianto di depurazione consortile di Oristano

Pratica professionale

Esecuzione analisi sulle acque reflue

Anno 1992

Laboratorio di Igiene e Profilassi (Area Biotossicologica) USL n° 5

Presidio multizonale di prevenzione

Pratica professionale

Esecuzione di analisi nei reparti di: sierologia; batteriologia umana, delle acque e degli alimenti ;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10 Maggio 2014

ENPAB- ACAYA Consulting S.r.l.

Corso di rianimazione cardiopolmonare- HEARTSAVER – CPR, AED, AHA

Attestato di partecipazione

7 Dicembre 2013

ENPAB- ACAYA Consulting S.r.l.

Corso : La genetica quale strumento di diagnosi – Biologia e nutrizione : competenze antiche per una alimentazione consapevole

Attestato di partecipazione

18 Novembre 2013

Istituto Zooprofilattico sperimentale della Sardegna

Convegno Regionale di elicicoltura- La chiocciola va oltre

Attestato di partecipazione

11.05.07 a 18.06.07 n°100 ore

AGRIFORM

Corso « Il marketing strategico e operativo nel comparto agroalimentare »

Attestato di partecipazione

30. 04.07

Api Sarda

Seminario« Leader ci sei o ci fai »

30.11.2006

FORMEZ

Workshop « Il project cycle management : percorso metodologico per l'individuazione di obiettivi e priorità del progetto integrato di sviluppo »- Provincia di Oristano

Attestato di partecipazione

28 Novembre 5, 12, 16 Dicembre 2006

NOUS - Cagliari

Corso E.C.M “Comunicazione nell’anziano”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 29 crediti formativi ECM

23,27,28 Ottobre, 11 Novembre 2006

NOUS - Cagliari

Corso E.C.M “Comunicazione”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 29 crediti formativi ECM

11 Ottobre 2006

IMQ- Istituto di certificazione della Qualità- Cagliari

Corso « Assistenza tecnica alla norma ISO 22000 »

Attestato di partecipazione

6-19 Dicembre 2005

NOUS - Istituto di Studi sull'Apprendimento e la Comunicazione- Via Rossini, 58 - Cagliari

Corso E.C.M “Comunicare con cortesia”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 12 crediti formativi ECM

12 Gennaio 2005

SICU.RE. S.r.l. – Oristano

Corso “Il primo soccorso nei luoghi di lavoro”

Attestato di frequenza.

30-31 Ottobre 2004

Fondazione S. M. di Valverde. Viale Diaz, 87-09170 Oristano

Corso E.C.M. “Problematiche di una comunicazione efficace in ambito sanitario”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 14 crediti formativi ECM

15-16 Settembre 2004

Istituto di Certificazione della Qualità CERTIQUALITY. Milano, Via Gaetano Giardino, 4

“Rintracciabilità su misura: corso pratico per l'applicazione nelle aziende”

Attestato di partecipazione.

06 Giugno 2004

Fondazione S. M. di Valverde. Viale Diaz, 87-09170 Oristano

“Corso avanzato di Informatica Word, Excel, Acrobat. Internet strumento di gestione e di informazione”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 12 crediti formativi ECM

Maggio 2004

Organizzato dall'Università degli Studi di Sassari Facoltà di Agraria e dall'Assoindustria Oristano

Seminario su i “Sistemi di rintracciabilità nell’agroalimentare”

17 Maggio 2004

Regione della Sardegna, Assessorato all'Industria – Cagliari

1° Meeting Agroalimentare della Sardegna

Attestato di partecipazione

Nov. 2003

Associazione Piccole e Medie Imprese della Sardegna. Oristano.

Seminario “La gestione dei rifiuti nelle p.m.i. agroalimentari: adempimenti e sanzioni.”

10-11 Ottobre 2003

Istituto Zooprofilattico e Zootecnico caseario per la Sardegna di Alghero – Sassari.

Convegno “La genetica per il miglioramento della Qualità e sicurezza alimentare delle produzioni ovine”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 6 crediti formativi ECM

13 Settembre 2003

Ordine Nazionale dei Biologi tenutosi presso l'Università degli Studi di Sassari

Corso “I criteri di Qualità, evoluzione normativa, tecnica ed attuativa”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 10 crediti formativi ECM

5-6 Settembre 2003

A.B.N.I presso il Centro vacanze Ala Birdi di Arborea – Oristano

Corso “Il latte: un alimento per tutte le età”

Attestato di partecipazione. Conseguiti 6 crediti formativi ECM

Febbraio 2003

Slow Food. Oristano

Master per “Assaggiatori di salumi”

Assaggiatore di salumi

Novembre - Gennaio 2003

ONAV -Oristano

Corso per “ Assaggiatori di vino ”

Patente di assaggiatore

Ottobre 2001

Slow Food. Oristano

Master per “Assaggiatori di vino”

Attestato di partecipazione

19 Maggio 2001

Ordine Nazionale dei Biologi”. Cagliari

Convegno “L'acqua: Risorse, gestione e prospettive in Sardegna”.

Attestato di partecipazione

05-06 -27 Aprile 2001

Istituto di certificazione della Qualità CERTIQUALITY. Milano

Corso per Auditor interno per il settore Agroalimentare

“AUDITOR INTERNO” per il settore Agroalimentare

04-Aprile 2001

Istituto di certificazione della Qualità CERTIQUALITY. Milano

Corso “La Qualità nel settore Agroalimentare: Le nuove norme ISO 9000”.

Attestato di partecipazione

Giugno 2000

Supermercati “Punto Market ”- Milano

Stage :Studio sulla commercializzazione dei prodotti Sardi nella grande distribuzione

Giugno 98

SICU.RE S.r.l. Oristano

Seminario: Gestione della visita ispettiva D. lgs. 626/94.

Attestato di partecipazione

Maggio 98

Confederazione Autonoma Sindacati Artigiani , provincia di Cagliari

“La Certificazione di qualità in conformità alle norme UNI EN ISO 9000 per le PMI artigiane e obbligo di adeguamento alla normativa europea 93/43 CEE – metodologia HACCP – delle imprese artigiane del settore alimentare »

Dr.ssa Maria Elisabetta Casu

Gennaio 98

O.N.A.F. Macomer

Corso di “Assaggiatore di formaggi”.

Attestato di partecipazione

14 Febbraio 97

Agropolis- Via Regina 2, Cernobio Como

Workshop “Il Clostridium botulinum nella catena alimentare

Attestato di partecipazione

30 Agosto 97

ERSAT- Camera di Commercio- Provincia- CIF - Oristano

Prove fisiologiche per la “degustazione di olio extravergine di oliva”.

Attestato di superamento delle “Prove fisiologiche per la “degustazione di olio extravergine di oliva”.

Aprile/Giugno.96

ERSAT- Camera di Commercio- Provincia- CIF -Oristano

Corso di formazione per Assaggiatori di oli extravergini di oliva.**Diploma di DEGUSTATORE di olio d'oliva****28 Ottobre 95**

Istituto Zooprof. Sperim. della Sardegna- Oristano

Giornata di studio: Produzione e trasformazione del latte. Controlli ufficiali ed Autocontrollo

Attestato di partecipazione

02 Giugno 95

Istituto Zooprof. Sperim. della Sardegna- Nuoro

Giornata di studio : Brucellosi Ovicaprina, aspetti epidemiologici ed eradicazione.

Attestato di partecipazione

21 Giugno 95

Fondazione 93- Sviluppo e Società- Cagliari

Corso: ISO 9000 e KAIZEN. La Qualità Orientarsi per crescere.

Attestato di partecipazione

20 Maggio 95

Istituto Zooprof. Sperim. della Sardegna- Sassari

Giornata di studio : Qualità e servizi sanitari nel mercato unico Europeo.

Attestato di partecipazione

30-31 Marzo 95

Università degli Studi di Parma - AITA

Corso: Organizzazione di un Sistema di Qualità in un laboratorio bromatologico. L'accreditamento delle prove

Attestato di partecipazione

29-30 Settembre 94

Morgan Ed. Tecniche - Laboratorio 2000 Milano.

Convegno: Analisi degli Alimenti; Le metodiche ufficiali.

Attestato di partecipazione

Giugno -93

Università degli Studi di Cagliari

Esame di Stato

Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo - N° Iscrizione Ordine: 040305**A.A. 91-92**

Università degli Studi di Cagliari

Tesi sperimentale in chimica organica (Dipartimento di Scienze Chimiche)

Diploma di laurea in Scienze Biologiche con votazione 101/110**A. 82**

Liceo “S.A. De Castro” Oristano

Diploma di Maturità classica

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

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.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PATENTE O PATENTI

Grande spirito di squadra, maturato da diverse esperienze professionali e personali che hanno insegnato il valore dello sforzo comune al fine di perseguire risultati altrimenti irraggiungibili; team partner professionale, collaborativo e solerte; team leader professionale, attenta e discreta. Ottime capacità di Leadership – in grado di coordinare gruppi numerosi di persone in diverse attività. Buon senso dell'organizzazione logistica – progetti, investimenti, risorse, etc. Ottima capacità di comunicare le proprie idee ad un target multi-culturale e dei più svariati livelli sociali, acquisita grazie all'attività di docente ed oratore in contesti diversi. Ottima capacità di ascoltare, implementare e valorizzare le idee altrui

Italiano

Inglese

scolastica

scolastica

scolastica

Discreta capacità ed esperienza nel relazionarsi con le Autorità Competenti, nel settore alimentare e ambientale, durante sopralluoghi di supervisione sulla conformità degli impianti e dei processi di lavorazione nonché dei protocolli di Autocontrollo: Provincia, Servizio Veterinario, Arpas, Ministero della Salute, Igiene Pubblica, NAS, NOE.

Discreta capacità di comunicare e relazionarsi con i ragazzi acquisite durante le esperienze di insegnamento in obbligo formativo, in corsi di aggiornamento professionale e di tutoraggio in corso per disabili.

Buone capacità di lavorare in team, sviluppate in occasioni quali: coordinamento gruppi di lavoro in fasi di progettazione, guida e/o affiancamento a colleghi in verifiche ispettive aziendali di gruppo, analisi di processi aziendali effettuate in collaborazione con vari professionisti, appartenenza a team di autocontrollo aziendale.

Discrete capacità di coordinamento e gestione del personale acquisite durante le esperienze nelle industrie alimentari e nell'esperienza di direzione dell'attività di promozione valorizzazione commercio di prodotti ad alta caratterizzazione tipica e tradizionale.

Capacità di gestire i rapporti e organizzare il lavoro: come legale rappresentante, con professionisti vari che orbitano attorno alla società di consulenza (Qualitas S.a.s.), come Presidente e Direttore della Phyto Sardiniae S.r.l. costituita dall'aggregamento di un gruppo di aziende di produzione e di trasformazione, come coordinatore nel settore agroalimentare del Sistema Turistico Locale Eleonora D'Arborea. come coordinatore di professionisti (nel campo informatico, della comunicazione, della logistica, della qualità ecc) nella realizzazione di un sistema di microdistribuzione di prodotti alimentari nella Phyto Sardiniae S.r.l.

Discrete capacità di utilizzo del PC (Programmi: Word, Excell, Power –point) Acquisite nel Corso avanzato di Informatica Word, Excel, Acrobat. Internet strumento di gestione e di informazione e in tredici anni di progettazione Sistemi Di Qualità e Autocontrollo, progettazione di corsi, docenze etc.

Ottime capacità di utilizzo di strumentazione di laboratorio di analisi chimica e microbiologica, Acquisite: nel laboratorio di Chimica Organica dell'Università degli Studi Di Cagliari, nel Laboratorio di Igiene e Profilassi di Oristano, nel Poliambulatorio di Oristano, presso l'impianto di Depurazione di Oristano, nel laboratorio della Greensar Spa di Oristano.

A e B

La sottoscritta valendosi della disposizione di cui all'art. 46 del T.U. della normativa sulla documentazione amministrativa di cui al d.lgs. n.445/2000 e consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 e della decadenza dei benefici prevista dall'art. 75 del medesimo T.U. in caso di dichiarazioni false o mendaci, dichiara sotto la propria personale responsabilità; che le informazioni contenute nel presente curriculum vitae sono veritiere e corrette

Data: 27.12.24

Firmato digitalmente

INFORMATIVA EX ART 13 DLGS N° 196/2003

Ai sensi dell'art 13 del D. lgs. N. 196 del 30/06/2003 si autorizza al trattamento dei dati personali forniti attraverso il presente Curriculum Vitae.

Data : 27.12..24

Firmato digitalmente