

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Cellulare
E-mail
Nazionalità
Luogo e Data di nascita

CARELLA ELENA
[Redacted]
[Redacted]
[Redacted]
Italiana
[Redacted]

ESPERIENZA PROFESSIONALE

• Date
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

DAL 02 GENNAIO 2020 AD OGGI
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
Dipartimento Tecnico - U.O. Servizi Generali e Logistici
Contratto a tempo indeterminato di "CTP-Tecnologo Alimentare- cat. D" (36 ore settimanali)
Stesura del Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione dei servizi di ristorazione per le refezioni socio-assistenziali e dei dipendenti del Comune di Cadeo (PC) e per i degenti e i dipendenti dell'Area della Val d'Arda dell'AUSL di Piacenza e concessione di servizio di ristorazione per le refezioni scolastiche del Comune di Cadeo (PC)
Gestione Ristorazione
<ul style="list-style-type: none"> - Avvio dei servizi di ristorazione "EMERGENZA COVID" per le degenze delle strutture dei Presidi Ospedalieri di Piacenza e Fiorenzuola d'Arda. - Delega diretta del Responsabile dell'Esecuzione degli appalti di ristorazione per i controlli e le ispezioni periodiche presso i Centri Pasti appaltati dei Presidi Ospedalieri di Piacenza, Castel San Giovanni e Bobbio, come previsto nei Capitolati Speciali d'Appalto, con evidenza di eventuali situazioni che esitino in penali. - Controlli quali/quantitativi presso i reparti di degenza dei Presidi Ospedalieri di Piacenza, Fiorenzuola d'Arda, Castel San Giovanni e Bobbio, e presso le mense aziendali dei Presidi Ospedalieri di Piacenza, Fiorenzuola d'Arda, Castel San Giovanni e Bobbio, la mensa della Scuola Infermieri e Fisioterapisti di Piacenza, e i Bar dei Presidi Ospedalieri di Piacenza e Fiorenzuola d'Arda; con individuazione e gestione di soluzioni alternative alle problematiche relative ai pasti degenti e dipendenti. - Gestione del personale aziendale assegnato a cucine appaltate unitamente alle ditte appaltatrici. - Interfaccia operativo tra i gestori dei servizi appaltati e il Servizio Dietetico Aziendale, la Direzione Assistenziale e l'Igiene Pubblica nella produzione dei pasti degenti. Interfaccia operativo e di coordinamento esecutivo con la U.O. Comunicazione e Marketing per l'allestimento di rinfreschi ed eventi aziendali.

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 21 MARZO 2019 AL 31 DICEMBRE 2019</p> <p>Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza</p> <p>Dipartimento Tecnico - U.O. Servizi Generali e Logistici</p> <p>Incarico Libero Professionale in qualità di Tecnologo Alimentare con Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (36 ore settimanali)</p> <p>Studio, analisi e realizzazione del nuovo servizio di ristorazione per i degenti e dipendenti del P.O. di Fiorenzuola d'Arda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmare ed effettuare la raccolta dati, attraverso sopralluoghi, mappando le realtà territoriali (Comuni e CRA) - Realizzare incontri di audit interni per individuare l'ente partner - Valutare la conformità del progetto rispetto ai fabbisogni aziendali, apportando le modifiche necessarie - Gestire le non conformità rilevate attraverso la predisposizione di azioni correttive documentate. - Analizzare le esigenze specifiche aziendali per i pasti degenti e dipendenti, programmando interventi mirati a soddisfare i bisogni rilevati
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 21 MARZO 2016 AL 20 MARZO 2019</p> <p>Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza</p> <p>U.O. Servizi Generali e Logistici – Dipartimento di Sanità Pubblica, Programma SASPV</p> <p>Incarico Libero Professionale in qualità di Tecnologo Alimentare con Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (36 ore settimanali)</p> <p>Gestione del piano di autocontrollo igienico sanitario delle comunità psichiatriche semiresidenziali e residenziali di Piacenza e provincia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare la conformità dei processi rispetto al piano elaborato; apportare le modifiche necessarie per adattarli alle varie realtà esistenti - Gestire le non conformità rilevate attraverso la predisposizione di azioni correttive documentate - Fornire supporto agli operatori con indicazioni tecniche e pratiche per il miglioramento continuo del sistema - Realizzare incontri di audit interni per verificare l'applicazione del sistema con stesura di layout - Elaborare il Piano della Formazione biennale degli operatori a seguito dell'analisi dei fabbisogni formativi; sviluppando percorsi che si concentreranno, sia sulle conoscenze specifiche, che sulle competenze trasversali, integrandosi con quelle derivanti da obblighi di legge - Gestire il Piano della Formazione con la programmazione degli interventi formativi e l'organizzazione dei corsi. - Analizzare i bisogni espressi dagli Ospiti delle Comunità Semiresidenziali e Residenziali programmando interventi mirati per soddisfare il bisogno rilevato e realizzando gli interventi secondo la programmazione effettuata. - Garantire il miglioramento continuo della qualità e della sicurezza degli alimenti, nel rispetto delle leggi vigenti. <p>Progettazione e realizzazione del nuovo piano di autocontrollo igienico sanitario delle cucinette di reparto del presidio ospedaliero di piacenza "Guglielmo da Saliceto"</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmare ed effettuare la raccolta dati per la stesura del nuovo piano di autocontrollo igienico sanitario attraverso sopralluoghi nelle cucinette di reparto. - Elaborare il nuovo piano di autocontrollo nel rispetto della normativa vigente definendo gli obiettivi e le attività da svolgere per garantire la sicurezza alimentare. - Elaborare il Piano della Formazione biennale degli operatori a seguito dell'analisi dei fabbisogni formativi; sviluppando percorsi che si concentreranno, sia sulle conoscenze specifiche, che sulle competenze trasversali, integrandosi con quelle derivanti da obblighi di legge.

	<p>Valutazione dei processi di produzione e trasformazione degli alimenti e collaborazione alla stesura e revisione del manuale della qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutazione dei processi di produzione e trasformazione degli alimenti mirati all'accertamento ed al controllo di qualità dei prodotti alimentari, dei requisiti strutturali e funzionali degli esercizi di produzione e delle filiere produttive attraverso la programmazione e la realizzazione di interventi con gli operatori del Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria. - Collaborazione con gli uffici del Programma di Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria (SPSPV) per la gestione del manuale della qualità e per la pianificazione e programmazione degli audit.
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 12 GENNAIO 2015 AL 09 GENNAIO 2016</p> <p>Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza</p> <p>U.O. Servizi Generali e Logistici</p> <p>Incarico con contratto a tempo determinato di "CTP-Tecnologo Alimentare- cat. D" (36 ore settimanali)</p> <p>Stesura di Capitolati Speciali d'Appalto ed avvio di servizi esternalizzati</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stesura del capitolato e gestione dell'avvio di nuove mense in appalto per il Corso di Laurea per infermieri e terapisti della riabilitazione e per i dipendenti dell'Ospedale di Castel San Giovanni. - Stesura, per la parte di competenza, della convenzione per la fornitura dei pasti per i dipendenti dell'U.O. Emergenza Territoriale 118, in servizio presso il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Piacenza. - Stesura, per la parte di competenza del Capitolato Speciale d'Appalto per la concessione del servizio di gestione del nuovo bar/mensa, all'interno del Presidio Ospedaliero di Piacenza. <p>Pianificazione, gestione e controllo HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo dei piani HACCP presso le mense e i Centri Pasti appaltati (Piacenza, Fiorenzuola d'Arda, Borgonovo V.T., Bobbio) - Stesura del nuovo piano di autocontrollo igienico sanitario della nuova Mensa dipendenti dell'Ospedale di Fiorenzuola d'Arda. - Stesura del nuovo piano di autocontrollo igienico sanitario delle Comunità Semiresidenziali e Residenziali dell'AUSL di Piacenza. - Aggiornamento e controllo del piano di autocontrollo igienico sanitario della cucina a produzione diretta dell'Ospedale di Villanova. <p>Gestione Ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Delega diretta del Responsabile dell'Esecuzione degli appalti di ristorazione per i controlli e le ispezioni periodiche presso i Centri Pasti appaltati dei Presidi Ospedalieri di Piacenza, Fiorenzuola d'Arda, Borgonovo V.T. e Bobbio, come previsto nei Capitolati Speciali d'Appalto, con evidenza di eventuali situazioni che esitino in penali. - Controlli quali/quantitativi presso i reparti di degenza dei Presidi Ospedalieri di Piacenza, Fiorenzuola d'Arda, Villanova, Borgonovo V.T., Castel San Giovanni e Bobbio, e presso le mense aziendali dei Presidi Ospedalieri di Piacenza, Fiorenzuola d'Arda, Villanova, Castel San Giovanni e Bobbio, la mensa della Scuola Infermieri e Fisioterapisti di Piacenza, e i Bar dei Presidi Ospedalieri di Piacenza e Fiorenzuola d'Arda; con individuazione e gestione di soluzioni alternative alle problematiche relative ai pasti degenti e dipendenti. - Gestione del personale aziendale assegnato a cucine appaltate unitamente alle ditte appaltatrici. (12 risorse fra Piacenza e Fiorenzuola d'Arda) - Gestione del personale della cucina, a gestione diretta, dell'Ospedale di Villanova (4 risorse), con predisposizione di turni, piani di lavoro, acquisti derrate e stesura menù, nell'ottica di una razionalizzazione della spesa e revisione quali/quantitativa della giornata alimentare. - Interfaccia operativo tra i gestori dei servizi appaltati e il Servizio Dietetico Aziendale, la Direzione Assistenziale e l'Igiene Pubblica nella produzione dei pasti degenti. Interfaccia operativo e di coordinamento esecutivo con la U.O. Comunicazione e Marketing per l'allestimento di rinfreschi ed eventi.

• Date
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

DAL 10 NOVEMBRE 2014 AL 09 GENNAIO 2015
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza Via Antonio Anguissola, 15 – 29121 Piacenza
U.O. Servizi Generali e Logistici
Incarico Libero Professionale in qualità di Tecnologo Alimentare con Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (36 ore settimanali)
<ul style="list-style-type: none"> - Avvio della nuova mensa dipendenti dell'Ospedale di Fiorenzuola d'Arda. - Interfaccia operativo e di coordinamento esecutivo con la U.O. Comunicazione e Marketing per l'allestimento di rinfreschi ed eventi aziendali.

• Date
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

DAL 01 MARZO 2009 AL 07 NOVEMBRE 2014
TECO s.r.l. – Via F.lli Magni n. 2 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (PC)
Società di Consulenza (Sicurezza – Direttiva Cantieri – Ambiente – Formazione – Qualità – Medicina del Lavoro)
Dipendente a tempo indeterminato con la qualifica di Responsabile del Settore Igiene degli Alimenti e del Settore Formazione (40 ore settimanali)
Responsabile del Settore Igiene degli Alimenti: <ul style="list-style-type: none"> - Coordinamento e programmazione delle attività del Settore Igiene degli Alimenti. - Gestione del personale Tecnico - Gestione dei rapporti con gli Enti e le Autorità Sanitarie per verifiche e controlli presso le aziende clienti. - Stesura di manuali di autocontrollo aziendale e predisposizione di modulistica necessaria per il sistema qualità. - Consulenza in materia di Igiene presso le aziende clienti. <p>Docente in corsi di formazione in materia di igiene con operatori di gruppo 1 e gruppo 2, e in corsi di formazione professionale abilitanti per la somministrazione e vendita di prodotti alimentari.</p> Responsabile del Settore Formazione. <ul style="list-style-type: none"> - Coordinamento, organizzazione e programmazione delle attività del Settore Formazione. - Gestione del personale Tecnico e Docente (9 risorse) - Predisposizione di percorsi formativi in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro mirati ai fabbisogni delle aziende clienti - Creazione e gestione di nuovo database per le attività formative in materia di sicurezza, ambiente ed igiene. <p>Docente in corsi di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro, per tutti i settori produttivi.</p>

• Date
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

DAL 06 MARZO 2006 AL 27 FEBBRAIO 2009
S.I.L.A. s.r.l. - Via Jacopo da Pecorara, n.8, 29100 Piacenza
Società di Consulenza settore Sicurezza- Ambiente- Igiene degli Alimenti- Formazione
Dipendente a tempo determinato con la qualifica di Tecnico e Docente in materia di Igiene degli Alimenti e Sicurezza sul Lavoro (40 ore settimanali)
Tecnologo Alimentare: <ul style="list-style-type: none"> - Stesura dei manuali di autocontrollo aziendale e predisposizione di modulistica necessaria per il sistema qualità. - Consulenza in materia di Igiene degli alimenti. <p>Docente di Igiene presso strutture specializzate nella preparazione e somministrazione di alimenti.</p> <p>Docente in corsi di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro.</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>DAL 07 MAGGIO 2019 AL 23 MAGGIO 2019</p> <p>CORSO ACCESS BASE</p> <p>Corso sull'elaborazione relazionale di dati a supporto della gestione (durata complessiva di 21 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>09 APRILE 2018</p> <p>OSSERVATORIO PROVINCIALE APPALTI PUBBLICI MODENA</p> <p>Corso sull'esecuzione del contratto, con riferimento ai compiti del Rup, all'attività del direttore dei lavori/direttore dell'esecuzione. Il subappalto e il sub contratto. La redazione del DUVRI e i piani relativi alla sicurezza (8 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>03 GIUGNO 2014</p> <p>AIAS ACADEMY</p> <p>Corso di Aggiornamento per Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza – RLS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>DA GENNAIO 2014 A FEBBRAIO 2014</p> <p>FOR.P.IN s.c.a.r.l.</p> <p>Corso di Inglese (durata complessiva di 80 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>DAL 04 APRILE 2013 AL 27 GIUGNO 2013</p> <p>AIAS ACADEMY</p> <p>Corso per Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza – RLS (durata complessiva di 32 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>DAL 05 FEBBRAIO 2013 AL 28 MAGGIO 2013</p> <p>FOR.P.IN s.c.a.r.l. – Società ALLENAMENTO</p> <p>Corso BASIC MANAGEMENT - Gestione e motivazione risorse umane (durata complessiva di 34 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>19 APRILE 2013</p> <p>TECO srl</p> <p>Corso BLS (Basic Life Support - early Defibrillation) supporto di base delle funzioni vitali e defibrillazione precoce. (8 ore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>13 MARZO 2013</p> <p>AIAS ACADEMY MILANO</p> <p>Docente qualificata ai sensi degli Accordi Stato Regioni del 21/12/2011 (in possesso del 5° criterio - esperienza lavorativa/professionale almeno triennale nel campo della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, 2° specifica - esperienza come docente per almeno 32 ore negli ultimi 3 anni, in materia di salute e sicurezza sul lavoro).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di 	<p>07 SETTEMBRE 2012</p> <p>AUSL PIACENZA – Dott. Lombardi</p>

istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario: salute e sicurezza sul lavoro nelle imprese (8 ore)
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	27 MAGGIO 2011 AIFOS – Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro Metodologie e tecnologie formative - dal training on the job all'e-learning. (8 ore)
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	22 OTTOBRE 2010 A.A.R.B.A. – Association for the Advancement of Radical Behavior Analysis L'importanza della leadership nella sicurezza comportamentale B-BS, cultura e comportamenti di prevenzione. (4 ore)
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	05 APRILE 2007 Confindustria Piacenza Modulo A del corso per Responsabile/Addetto del servizio di prevenzione e protezione (durata complessiva di 28 ore)
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita	GENNAIO 2005 Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Facoltà di Agraria Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (quinquennale) con titolo di tesi "Indagine sulla presenza di aflatossina M1 nel latte al consumo"
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita	ANNO SCOLASTICO 1992/1993 Istituto tecnico Agrario "G. Raineri" Diploma di Perito Tecnico Agrario
LINGUA MADRE	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
• Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale	INGLESE Livello intermedio Livello intermedio Livello intermedio
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Ottima conoscenza dei programmi OFFICE (WORD, EXCELL, POWER POINT, ACCESS)
PATENTE O PATENTI	Patente di guida: B Patente nautica: a vela e motore senza limiti dalla costa

20 Ottobre 2022