

CURRICULUM VITAE

DATI PERSONALI :

- **Cognome e nome** : Lusvardi Paola
- **Data di nascita** : 05 / 01 / 1979
- **Luogo di nascita** : Carpi (MO)
- **Residenza** : Via Pisacane 29 – 41012 Carpi (MO)

GRADO D'ISTRUZIONE :

- Marzo 2007 – **Corso 40 ore per Auditor / Lead Auditor di Sistemi Gestione Qualità** certificato KHC con superamento dell'esame.
- Giugno – Dicembre 2004: **Corso post laurea di 700 ore per "Esperta in sicurezza alimentare"** organizzato dal Centro Servizi Piccole e Medie Industrie di Modena con lo svolgimento dei seguenti moduli: Organizzazione aziendale; Cultura d'impresa; Office automation; Comunicazione e trasmissione in contesto d'impresa; Lavorare in team; Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari; Qualità igienica e sanitaria; Autocontrollo: il sistema HACCP; Tipologie produttive.
- Giugno 2004: **Esame di Stato** di abilitazione all'esercizio della professione ed **Iscrizione all'Albo dei TECNOLOGI ALIMENTARI.**
- Aprile 2004: **Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Parma; titolo della tesi di laurea *"Sviluppo, applicazione e validazione di un sistema di rintracciabilità in un processo industriale di macellazione"*.
Votazione finale 106/110.
- Anno 1998: **Diploma di Maturità Scientifica** con Votazione Finale: 50 / 60.

ESPERIENZE DI LAVORO :

- Dal Marzo 2005 ad oggi lavoro presso la **Confederazione Italiana Agricoltori** – **C.I.A.** con un contratto a tempo determinato nel settore tecnico. Ho portato a termine la **certificazione EUREPGAP** di 8 aziende ortofrutticole come consulente, a seguito di un corso di formazione svolto da Check-fruit per CMI come ente certificatore. Seguo

Paola Lusvardi

inoltre lo sviluppo e la revisione di manuali HACCP, la compilazione di domande per contributi comunitari di aziende agricole e per impianti ad agroenergia.

- Gennaio – Febbraio 2007: contratto a Progetto presso **Cipa** (Centro Istruzione Professionale Agricola) con mansione di tutor, docente e progettista: seguito progetto regionale per il bando sugli impianti ad agroenergia; svolto lezione per agrituristi riguardo temi di sicurezza alimentare e HACCP.
- Novembre – Dicembre 2004: stage presso l'azienda **Reggiana Gourmet s.r.l.** con mansioni concernenti sicurezza, Controllo e Assicurazione Qualità; partecipazione alla richiesta di autorizzazione sanitaria;
- Aprile 2003 – Aprile 2004: svolgimento tesi, come stagista retribuita presso l'azienda **Italcarni S.c.a.r.l.** di Carpi (MO) con lo sviluppo di un sistema di rintracciabilità aziendale.
- Estati 2001, 2002 e 2004: apprendista presso **Poliambulatorio Medico** di Carpi.
- Dal 1999 al 2001: collaborazioni presso Uffici Amministrativi dell'Università di Parma.
- Natale 2000: collaborazioni come Promoter a tempo determinato con Agenzia pubblicitaria.

NOTE:

- Buona conoscenza di Windows e degli applicativi Word, Excel, Powerpoint, Outlook.
- Buona conoscenza di Internet, relativa navigazione e posta elettronica.
- Buona conoscenza di Inglese scritto e parlato