

INFORMAZIONI PERSONALI

Raffaella De Iuliis



📍 ~~Strada Focchia, 6 - 67100 Ascoli Piceno (Teramo)~~

📞 ~~+39 0862 55052~~

✉️ [raffaelladeiuliis@yahoo.it](mailto:raffaelladeiuliis@yahoo.it) PEC: [raffaelladeiuliis@lamiapec.it](mailto:raffaelladeiuliis@lamiapec.it)

Partita Iva: 01905980676

Sesso Femmina | Data di nascita 19/10/1971 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

CONSULENTE AZIENDALE SETTORE ALIMENTARE

AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE (UNI EN ISO 19011:2012 – UNI EN ISO/IEC 17021:2011)

AUDITOR/LEAD AUDITOR SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (UNI EN ISO 22000:2005)

FSPCA PREVENTIVE CONTROL FOR HUMAN FOOD

DOCENTE - FORMATORE PROFESSIONISTA AREA NUTRIZIONALE-IGIENICO/SANITARIA-HACCP-SICUREZZA DI IGIENE AMBIENTALE-IGIENE PER ALIMENTARISTI

ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Da settembre 2017 ad oggi **Sono Docente per la CAT Teramo al Corso per la "manipolazione sicura degli alimenti" in base alla Legge Regionale 6/2005 e s.m.i. al D.G.R.n° n 61/2006**
- Da Dicembre 2016 ad oggi **Sono Consulente formatore presso L'SGS Italia Spa Ente di Certificazione Aziendale**
- Da Giugno 2014 a Dic 2016 **Sono stata "Responsabile Qualità" come consulente esterno presso l'Azienda ALIMENTHA S.r.l., in Roseto degli Abruzzi che effettua commercializzazione di prodotti ittici e cernita di Materia Prima surgelata IQF con Bollo CE ed ISO9001**
- Da Dicembre 2014 a Sett 16 **Sono stata consulente esterno presso l'Azienda F.lli Portella di Portella Antonio & C sas in Piano D'Accio di Nepezzano (TE) occupandomi di tutta la gestione interna del sistema HACCP e della elaborazione di nuovi prodotti finiti.**
- Da Dicembre 2014 ad oggi **Sono consulente esterno presso la CAT Centro Assistenza Tecnica Confesercenti Provinciale di Teramo per elaborazioni Manuali HACCP ed assistenza tecnica igienico-sanitaria agli associati.**
- Da Febbraio 2015 ad oggi **Sono consulente esterno presso la PHIROS S.r.l. Servizi-Sicurezza-Ambiente per elaborazioni Manuali HACCP ed assistenza tecnica igienico-sanitaria agli iscritti e come docente corso per Manipolazione Sicura igienico-sanitaria degli alimenti.**
- Dal 2011 ad oggi **Sono docente al corso per "Abilitazione alla vendita e alla Somministrazione di alimenti e Bevande (SAB)" per le aree tematiche di "AREA NUTRIZIONALE" e "AREA IGIENICO-SANITARIA ED HACCP" per un totale di 2100 ore con la CESCOT ABRUZZO**
- Da Gennaio 2001 a **Sono stata Responsabile Assicurazione Qualità PAP S.r.l.**

Dicembre 2014

- Gestione, applicazione, mantenimento e miglioramento del Sistema Qualità Aziendale
- Formazione Continua del personale ed aggiornamento del Manuale Assicurazione Qualità
- Stesura dei piani di autocontrollo secondo il Sistema dell' HACCP
- Della gestione di tutta la documentazione, procedure, istruzioni operative legate al Sistema Qualità aziendale e dell' HACCP
- Verifica insieme agli organi di vigilanza Esterni dello stato igienico-sanitario della struttura e della gestione della Qualità, Sicurezza, Controllo degli alimenti e della loro commercializzazione
- Gestione dell'Ufficio di Sicurezza PAP in affiancamento al RSPP "consulente Esterno" nella stesura del DVR aziendale, Formazione ai Lavoratori e gestione delle verifiche interne, ricoprendo incarico di Addetto antincendio, Primo Soccorso ed Incaricato Membro del Servizio Prevenzione e Protezione.

da Ottobre 2011 a Giugno 2013

#### **Ho gestito circa 20 Mense Scolastiche Esterne al Centro Cottura**

occupandomi di:

- gestione del personale;
- controllo e gestione della produttività;
- gestione degli ordini;
- gestione sistema HACCP;
- formazione del personale;
- sostituzione del personale in caso di malattia;
- contatti diretti tra Appaltatore ed Enti appaltanti;
- Partecipazioni ad incontri con le Commissioni mensa ed ASL del Territorio;
- Relatore ad incontri formativi scolastici sulla gestione diretta Aziendale di mense Scolastiche;
- verifica, insieme agli Organi Di Vigilanza Esterni (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Servizio Veterinario – ASL, N.A.S., ..) del sistema HACCP e sua corretta applicazione e dello stato igienico-sanitario della struttura e del funzionamento delle procedure

dal Gennaio 2001 a Novembre 2007

#### **Ho gestito Ufficio Sicurezza e Manutenzioni PAP Sede**

Ho affiancato ed implementato insieme all' RSPP Aziendale alla stesura del "Piano di Sicurezza – DVR" dell'Azienda PAP S.r.l. Sede e delle mense esterne, occupandomi delle misure di sicurezza e di protezione per la salute dei lavoratori e sulla gestione delle emergenze, , ricoprendo incarico di Addetto antincendio, Primo Soccorso ed Incaricato Membro del Servizio Prevenzione e Protezione.

dal 22.05.2004 al 30.11.2004

#### **Sono stata Direttrice della mensa gestita dalla PAP S.r.l. presso la A.S.L. del P.O. di Teramo, occupandomi:**

- della sua organizzazione interna insieme al Responsabile della cucina;
- nella gestione del Sistema Qualità e Sicurezza;
- gestione del personale e relativa turnistica;
- gestione sistema di prenotazione vitto nei reparti;
- verifica insieme ai Responsabili interni del Presidio alla verifica del buon funzionamento della nuova struttura;
- collaborazione giornaliera con la Dietista del Presidio per la verifica del Vitto Speciale;
- formazione del personale;
- incontri formativi diretti con il personale dedicato alla distribuzione del vitto e con i referenti dei vari reparti;
- gestione ordini e magazzino (carichi e scarichi) nel Sistema Interno gestionale;
- gestione dei vari tecnici deputati alla manutenzione della struttura ed attrezzature;
- controllo e gestione della produttività con il responsabile di cucina.

Da Settembre 2011 ad oggi

**Sono docente al Corso Vendita e Somministrazione Alimenti e Bevande della Cescot Abruzzo di Teramo**

- Area Igienico-Sanitaria ed HACCP
  - Area Nutrizionale
- con complessive 2100 ORE DI DOCENZA

Da Giugno 2015 ad  
Novembre 2016

**Sono stata docente ai corsi FORMATEM in tema di HACCP con l'OFFICINA DELLA SICUREZZA SRL** sede operativa Piazza Giorgio La Pira, 4 – 20851 LISSONE (MB)

Ho inoltre collaborato al *“Programma Operativo Interregionale dei Servizi Integrati di Assistenza tecnica e consulenza specialistica alle aziende zootecniche della Regione Abruzzo”* di cui al D.G.R. nr. 511 del 4 marzo 1998

- Pianificando e gestendo il progetto dando assistenza tecnica e consulenza specialistica alle aziende ed al personale coinvolto;
- Pianificazione la raccolta latte presso le Aziende da parte del personale tecnico con la consegna del materiale prelevato presso l'IZS Abruzzo e Molise “G.Caporale” di Teramo per le analisi chimiche-microbiologiche;
- Formazione del personale coinvolto nel progetto

sono stata assunta, con contratto stagionale, presso la **A.Gel S.r.l., Azienda produttrice di gelati, come Addetto al Controllo Qualità in produzione ed in laboratorio svolgendo analisi chimiche e microbiologiche sulla materia prima e prodotto finito**

**ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE**

Bologna 28/11/1996

**Laurea in Scienze della Produzione Animale Vecchio  
Ordinamento**

Alma Mater Studiorum Bologna

Da Marzo 2016 ad oggi

Partecipo sistematicamente a corsi di aggiornamento per la SICUREZZA ALIMENTARE, AGGIORNAMENTI NORMATIVI DEL SETTORE, CORSI SPECIALISTICI SULLE CERTIFICAZIONI AZIENDALI, ETC

17/03/2016

Ho partecipato al corso: IL SISTEMA QUALITA' AZIENDALE IN CONFORMITA' ALLA ISO 9001:2015. REGOLE PER UNA IMPOSTAZIONE EFFICIENTE ED EFFICACE a Pescara con la CIPAF Formazione Srl per conto della SGS Group

10/11/2017

Ho partecipato all'evento formativo organizzato dalla ASL di Teramo sulla "GESTIONE E COMUNICAZIONE DEL RISCHIO IN CASO DI CRISI ALIMENTARE (MTA – TOSSINFEZIONI ALIMENTARI)"

21/11/2017

Ho partecipato all'evento formativo organizzato dalla ASL di Teramo "IL RISCHIO SALMONELLA DALLA FATTORIA ALLA TAVOLA – FROM FARM TO TABLE"

20/10/2015

 Ho partecipato al Corso di Formazione di 8 ore dal titolo: "*La nuova normativa delle sostanze chimiche e l'impatto dei prodotti fitosanitari*" organizzato dalla ASL di Teramo e tenutosi presso il S.I.A.N. ASL 04 TERAMO

12/06/2015

 Ho partecipato al corso di aggiornamento di 8 ore "*l'etichettatura degli alimenti: l'applicazione del Reg. UE 1169/2011 le nuove informazioni dei consumatori*" organizzato dalla ASL di Teramo e tenutosi presso il S.I.A.N ASL 04 TERAMO

12/12/2014

 Ho partecipato al Seminario "*Le nuove norme sull'etichettatura degli alimenti*" tenutosi alla CNA di Teramo

05-06/09/2013

 Corso di Formazione "*Il controllo sanitario ed annonario dei prodotti della pesca e dei molluschi bivalvi vivi*" e TAVOLA ROTONDA "*Sicurezza alimentare e Prodotti della Pesca*"

Servizio Veterinario della ASL di TE

9/10/11 Maggio 2013

 ho partecipato in qualità di uditore al 6° Convegno Nazionale ARNA "*Alimentazione, Salute e Benessere*"

Svolto a Teramo in collaborazione con L'IZSAM G. Caporale e dall'Università degli Studi di Teramo

20 Aprile 2013

 ho partecipato al corso di 8 ore: "*Alimentazione e Prevenzione dal Grembo all'Adolescenza*"

organizzato dalla AUSL4 TERAMO

14 al 16 Giugno 2011

 ho partecipato in qualità di uditore al corso di formazione dal titolo "*La sicurezza alimentare nella fase delle produzioni primarie, legislazione, piani di campionamento, criteri per la valutazione dei principali pericoli*"

presso il Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinarie "F. Gramenzi" dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo

26 – 27 Novembre 2010 ho partecipato al Corso "Il percorso della qualità nel Servizio di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di origine Animale e loro derivati ASL TE – Le norme ISO 9001:2008 – ISO 19011: 2003; Focus Customer Satisfacion – Emoticons"  
Servizio Veterinario della ASL di TE

27 – 28 – 29 ottobre 2010 ho partecipato al Seminario di aggiornamento "La ristorazione collettiva: gestione e sicurezza; La sorveglianza igienica e nutrizionale. La valutazione dei rischi"  
Svoltosi alla ASL Teramo, Dipartimento di Prevenzione, Servizio di Igiene degli Alimenti e Regione Abruzzo

11 Dicembre 2010 ho partecipato al convegno "Ristorazione scolastica: allergie, intolleranze e patologie connesse con l'Alimentazione" organizzato dal Comune di Teramo e la ASL di Teramo presso il Parco della Scienza di Teramo

26 Ottobre 2010 ho effettuato corso "la ristorazione per celiaci"  
ASL di Teramo, Dipartimento di Prevenzione, Servizio di Igiene degli Alimenti

Novembre 1998 ho frequentato Corso di Formazione Specialistica sulla "Preparazione dei Sistemi di Autocontrollo nelle Aziende alimentari"  
IZS Abruzzo e Molise "G. Caporale" Teramo

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza sia come Docente che come Responsabile Assicurazione Qualità

Competenze organizzative e gestionali

buone competenze organizzative acquisite durante la mia esperienza di Responsabile Qualità e di organizzatrice di Corsi di Formazione Aziendali al personale interno all'Azienda anche per conto di Enti Accreditati dalla Regione Abruzzo.

Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>OTTIMA PADRONANZA DEI PROCESSI DI CONTROLLO QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b></li> <li>▪ Ha frequentato nel mese di Novembre 1998 un <b>CORSO DI FORMAZIONE SPECIALISTICA SULLA "PREPARAZIONE DEI SISTEMI DI AUTOCONTROLLO NELLE AZIENDE ALIMENTARI"</b> presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G.Caporale" di Teramo (2-3-4/11/1998 I° modulo; 16-17-18/11/1998 II° modulo), specializzandosi:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sui principi e modalità di applicazione del Sistema HACCP;</li> <li>▪ Sulla struttura della documentazione di Sistema di Autocontrollo, sviluppato secondo la Metodologia HACCP;</li> <li>▪ Sullo sviluppo di programmi HACCP in Aziende/esercizi di produzione, e trasformazione di alimenti.</li> </ul> </li> </ul> <p>In data 29.12.2020 ha superato con esito positivo il <b>CORSO DI QUALIFICA FORMATORI IN MATERIA SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO</b> (decreto Interministeriale del 06/03/2013 GU n°65 del 18.Marzo 2013)</p>
Competenze informatiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ buona padronanza degli strumenti Microsoft Office e Power Point</li> </ul>
Altre competenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizzatrice e coordinatrice di Eventi Formativi, Tutor Aziendale e gestione nell'approccio della didattica all'attività lavorativa del lo stagista coinvolto tra responsabilità, aspettative ed impegno all'interno dell'azienda</li> </ul>
Patente di guida	B
<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	
Conferenze Seminari Appartenenza a gruppi / associazioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Da anni Relatrice al "Corso di Formazione per colf e Badanti" organizzato dall'ANFE - Associazione Nazionale Famiglie Emigrate e FEDERCASALINGHE Teramo;</li> <li>▪ Relatrice al <i>Work Shop</i> organizzato dalla Confindustria di Teramo " <i>L'Innovazione nelle strutture ricettive</i>"</li> <li>▪ Relatrice all'incontro di formazione-informazione a Cossignano (AP) sul tema " <i>La corretta Alimentazione a scuola e a casa</i>" trattando il tema " <i>La moderna Ristorazione collettiva</i>"</li> <li>▪ <i>Diverse pubblicazioni sulla rivista "il Donatore"</i> periodico dell'Associazione Donatori di Sangue FIDAS ONLUS TERAMO;</li> <li>▪ <i>Membro del Direttivo</i> dell'Associazione FIDAS Associazione Donatori di Sangue TE</li> </ul>
Dati personali	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".
<b>ALLEGATI</b>	

La sottoscritta dichiara che quanto riportato nel presente Curriculum Vitae è reso ai sensi e per gli effetti degli articoli 38 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i, consapevole della responsabilità penale in caso di dichiarazioni false o reticenti.

Luogo e data: S.Atto (TE), 05/01/2023

Firmato

Dot.ssa RAFFAELLA DE IULIIS  
 CONSULENZA AZIENDALE IGIENICO SANITARIA  
 Via Strada Esterea, 9 - Fraz. S. Atto  
 64100 TERAMO - Tel. 085 59032  
 Cod. Fisc. DLS RFL 71R59 L103L  
 Part. IVA 01905980676