

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **DI PIETRO, CARLA**  
Indirizzo **Tortoreto Lido, Via Saragat n. 21(TE)**  
Telefono **Cell.: 348/7434837**  
Fax  
E-mail **Carladipi80@gmail.com**

Nazionalità Italiana

Data di nascita 26 Maggio 1980

*Pagina 1 - Curriculum vitae di  
DI PIETRO Carla*

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date	Dal 23/07/2020 ad oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gran Sasso Acqua S.p.A.
• Tipo di azienda o settore.	Servizio Idrico Integrato
• Tipo di impiego	Impiegato tecnico
• Principali mansioni. e responsabilità	Controllo strumenti di analisi per Early warning, PSA, supporto per qualità tecnica

- Date Dal 23/07/18 al 30/06/2020
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Ruzzo Reti SpA
  - Tipo di azienda o settore Servizio Idrico Integrato
  - Tipo di impiego Tecnico di Laboratorio
  - Principali mansioni e responsabilità
 

Responsabile di Laboratorio: analisi chimiche su acqua potabile tramite tecnica di Gas Cromatografia con utilizzo di Gas Cromatografo a Spettrometria di Massa, Biomonitoraggio con utilizzo del Daphnia Magna Toximeter, Sonde multiparametriche Syssta (pH Torbidità, Temperatura, Voc, Sak, Toc, Conducibilità, Portata, Row...) Realizzazione procedure interne, realizzazione piani di autocontrollo interni per la regolazione di tutti i depuratori autorizzati, tramite analisi chimiche con Metodo di Cromatografia Ionica con IC Methrom (determinazione Cationi ed Anioni), più analisi chimiche con tecnica Fotometrica, analisi fisiche tramite Ph-metro/ Conduttimetro. Analisi batteriologiche: ricerca di E.Coli tramite metodo APATIRSA (met.F)

Gestione tracciabilità: dall'acquisto di ogni composto, kit, o pezzo, fino alla realizzazione del Rapportino di prova.

Gestione rintracciabilità: tutta la filiera.

Gestione reclami e non conformità.

Gestione/controllo del lavoro del personale addetto al laboratorio

Gestione acquisti: per tutta la parte chimica e biologica.

Continua Ricerca e Sviluppo di nuove tecniche analisi

Collaborazioni con Enti e personale di altri reparti.
- 
- Date dal' 11/2015 – al 20/07/18
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro Studio Medico Dott.Ruggieri – Teramo, strada vecchia n. 5
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego Medicina del Lavoro
    - Principali mansioni e responsabilità Impiegata  
Gestione di tutto il settore sanitario
  - Date dal 09/2000 – al 11/2015
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro D. Lazzaroni & C. S.p.A. - Contrada Corazzano - 64045 Isola del Gran Sasso (TE)
  - Tipo di azienda o settore Dolciaria - Alimentare
  - Tipo di impiego Impiegato con funzioni tecniche
  - Principali mansioni e responsabilità Assicurazione qualità – Controllo qualità - Addetta al Laboratorio analisi – Collaborazione con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione per gli aspetti organizzativi della sicurezza

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date 10/10/18
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Metrom S.p.A.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Cromatografia Ionica
  - Qualifica conseguita Esperta in Cromatografia Ionica
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) /
  
- Date 04-05 Settembre 2019
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione IZSAM Abruzzo-Molise
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Spettrometria di Massa
  - Qualifica conseguita Esperta in Spettrometria di Massa
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) /
  
- Date 09/09/19
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Systea S.p.A.
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sistema di monitoraggio di primo allarme tramite Sonde Multiparametriche con formazione sul sistema di controllo, strumentazione installata e la presentazione dei dati;  
Attività applicativa in sito sulla gestione della strumentazione e la manutenzione periodica.
  - Qualifica conseguita Tecnico qualificato in gestione monitoraggio di primo allarme
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) /
  
- Date Dal 2018 ad Oggi

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date

## FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
  - Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Il corso ha previsto lo sviluppo del programma didattico basato sulla tecnica immuno-enzimatico Metodo Elise.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Specializzata nelle analisi per rilevare il glutine.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Anno 2014 -
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	CONFORMA FORMARE PER CRESCERE "Ente accreditato dalla Regione Abruzzo"
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Igiene degli alimenti – HACCP – Piano di autocontrollo - Legislazione amministrativa dell'attività – Lettering - Packaging.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Commercio e somministrazione degli alimenti e bevande.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Anno 2006 - 2009
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Ospedale San Salvatore dell'Aquila
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Genetica Molecolare – Tecniche Microscopiche – Analisi microbiologiche – Laboratorio Farmaceutico. Esito 30 e lode
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Formazione Universitaria
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Anno 2009 - 2011
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Ospedale Mazzini di Teramo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Laboratorio Immunoenzimatico – Laboratorio istologico – Laboratorio microbiologico – SERT. Esito 30 e lode
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Formazione Universitaria
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Anno 2012 - 2013
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Centro di Medicina Estetica "Diomira" di D'Archivio Claudio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Medicina Estetica

Qualifica conseguita

Formazione Professionale

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

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

Responsabile Qualità e Assicurazione Qualità

Coordinamento del Controllo Qualità di produzione degli stabilimento di biscotti.

Gestione Standard BRC.

Visite Ispettive interne e Audit esterni a fornitori.

Gestione Reclami e Non conformità interne

Redazione in collaborazione con la Direzione del Riesame e della raccolta di obiettivi e indicatori di Produzione. Responsabile della formazione del personale in argomento di HACCP e Qualità.

Addetto Controllo Qualità.

Controllo Qualità di produzione , controlli di processo, esecuzione di analisi di laboratorio, rintracciabilità , applicazione HACCP ( disinfestazione e derattizzazione, gestione laboratori analisi microbiologiche e chimiche, gestione i prese pulizie) supporto tecnico all'ufficio vendite.

(i) Supporto tecnico ai clienti e ai potenziali clienti della Società, con particolare riferimento alla definizione e alla comunicazione delle caratteristiche dei prodotti e alla loro comparazione con prodotti simili proposti da concorrenti della Società;

(ii) attività di sviluppo e supporto tecnico per il miglioramento della competitività e della qualità dei prodotti e delle loro diverse confezioni, anche mediante la revisione tecnica dei prodotti esistenti, come attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti individuando con la collaborazione dei clienti e la struttura produttiva nuove opportunità per lo sviluppo e la vendita dei prodotti della Società;

(iii) gestione e coordinamento generale delle attività di supporto tecnico e documentazione dei prodotti, delle loro confezioni ed imballi, ed in generale delle caratteristiche tecniche e commerciali dei prodotti, partecipando ai progetti tesi alla determinazione e riduzione dei costi del prodotto anche attraverso l'individuazione di nuove opportunità per la vendita dei prodotti e servizi della Società;

(iv) sviluppare e mantenere il maggior livello di servizio tecnico alla clientela, anche per proiettare una positiva immagine aziendale elevando il livello di soddisfazione dei clienti;

(v) supportare il personale commerciale della società nella realizzazione delle offerte e delle presentazioni ai clienti.

PRIMA LINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura

Buono

- Capacità di scrittura

Buono

- Capacità di espressione orale

Buono

**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 di lavorare in gruppo maturata durante le molteplici esperienze di progetti volti allo sviluppo di nuovi prodotti e in varie situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e la cooperazione tra collaboratori e subordinati.

**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 di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisita tramite le diverse esperienze professionali elencate nel presente curriculum nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

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

Sistema operativo Windows e suoi principali applicativi (Word, Excel, Access, Power Point). Ottima predisposizione ad imparare l'utilizzo di qualsiasi software.

Le esperienze maturate nel corso degli ultimi anni sono state prevalentemente sulle tecnologie e gli impianti per la produzione di biscotti utilizzati nelle industrie alimentari:

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**  
*Competenze non precedentemente indicate.*

✦ TIROCINIO FORMATIVO PRESSO ASL TERAMO NEL LABORATORIO ANALISI COME BIOLOGA.

**PATENTE O PATENTI**

Patente di guida categoria B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

## ALLEGATI

Consento il trattamento dei miei dati  
secondo D. Lgs. N. 196/2003.

Dott.ssa Carla Di Pietro

---