

## INFORMAZIONI PERSONALI

**ROBERTO TAMBURRINI**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

- Collaborazioni con studi di consulenza igienico-sanitaria del territorio Pugliese – dal 2014 in corso.
- **Consulente** igienico sanitario e per la sicurezza nei luoghi di lavoro – dal 2018 in corso.
- **Docente in materia di igiene degli alimenti H.AC.C.P.** dal 2014 in corso.
- **Docente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro** (D.Lgs. 81/08) dal 2018 in corso.
- Auditor per i SG ISO 9001:2015, ISO 45001:2018, ISO 22000:2018, 14001:2015
- Consulente BRC, IFS, Global/Eurep Gap

ISTRUZIONE E  
FORMAZIONE

- Corso di formazione SG ISO 9001:2015, ISO 45001:2018, ISO 22000:2018, 14001:2015, BRC, IFS, Global/Eurep Gap
- **Master** di 1° livello in Didattica e psicopedagogia per i soggetti con disturbi specifici dell'apprendimento e difficoltà scolastiche – 11 Febbraio 2020.
- Corso **LIM** – Gennaio 2020.
- Corso **TABLET** – Gennaio 2020.
- Iscrizione all'albo "**Ordine dei Tecnologi Alimentari – Puglia**" dal 2016.
- Esame singolo di **Psicologia generale** sostenuto in data 28 giugno 2018 presso Università Telematica Pegaso
- Esame singolo di **Antropologia culturale** sostenuto in data 28 giugno 2018 presso Università Telematica Pegaso
- Esame singolo di **Didattica dell'inclusione** sostenuto in data 27 giugno 2018 presso Università Telematica Pegaso
- Esame singolo di **Tecnologie dell'istruzione dell'apprendimento** sostenuto in data 27 giugno 2018 presso Università Telematica Pegaso
- **Esame di Stato** per l'abilitazione alla professione di "**Tecnologo Alimentare**" presso UniBa nel 2015.
- Corso di "**Formazione per Formatori per la Sicurezza**" erogato da Beta Formazione srl della durata di 24 ore – 23 Gennaio 2018.
- **MODULO C** per RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE presso Coid srl conseguito il 18 luglio 2017.
- **MODULO B COMUNE** per RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE presso Coid srl conseguito il 5 luglio 2017.
- **MODULO A** per RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE presso Coid srl conseguito il 21 giugno 2017.
- **Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie alimentari"** in data 15 dicembre 2014 presso l'Università degli studi di Bari - Facoltà di agraria.
- **Corso di formazione di Psicologia integrata e comunicazione non verbale** – Luglio 2014.
- **Conseguimento di attestato di qualifica professionale FABBRO maniscalco** – Dicembre 2013.
- **Laurea di primo livello in "Scienze Zootecniche e Sanità degli Alimenti Origine Animale"** nel 2012 presso l'Università degli studi di Bari - Facoltà di medicina veterinaria.
- Corso di **Fecondazione Artificiale** presso l'Ospedale veterinario- Facoltà di medicina veterinaria nel periodo luglio 2011.
- **Stage di Mascalcia** presso la Scuola di Mascalcia del Centro Militare Veterinario di Grosseto dal 30 maggio al 3 giugno 2011.
- Corso professionale **E.C.D.L.** (Patente Europeadel Computer) – 2003.
- Diploma Perito Informatico in data 2007.

**COMPETENZE PERSONALI**

 Lingua madre **ITALIANO**

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B2
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					
FRANCESE	A1	A1	A1	A1	A1

**Competenze comunicative** Ottime capacità relazionali e predisposizione ai rapporti interpersonali, capacità di lavorare in team, ottime capacità di adeguamento, acquisite durante il periodo universitario.

**Competenze organizzative e gestionali** So gestire gruppi di numerose persone, in quanto diverse volte mi sono trovata a dover dirigere un team in diversi contesti socio – culturali, quali ambienti politici e organizzazione di eventi.

**Competenze professionali** Ho acquisito competenze professionali nel settore della zootecnia (produzione primaria) e sull'industria alimentare per ciò che riguarda la trasformazione delle materie prime (post-primaria) grazie ai numerosi convegni seguiti su questi temi, ma anche grazie ad attività pratiche di tirocinio presso diverse aziende agricole e stabilimenti di trasformazione degli alimenti.  
 Ho una eccellente conoscenza del pacchetto igiene (REG CE 852 – 853 – 854 / 2004). Redazione di manuali di autocontrollo – HACCP, formazione del personale, implementazione e gestione di pratiche SUAP per avviamento, modifiche, cessazione attività.  
 Redazione di DVR ai sensi del D. Lgs 81/2008, formazione del personale in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

**Competenze informatiche** Corso LIM – Gennaio 2020.  
 Corso TABLET – Gennaio 2020.  
 Corso professionale E.C.D.L. (Patente Europea del Computer) – Luglio 2003.  
 Buon livello di competenza nell' uso dei diversi applicativi del pacchetto Microsoft Office, in particolare Word, Power Point, Excell e Internet Explorer.

 Patente di guida **B**

"Il sottoscritto consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dell'art. 76 del dpr 445/2000, dichiara che quanto sopra corrisponde a verità.

Ai sensi del D. Lgs 196/2003 e reg. UE 679/2016 (GDPR) dichiara, altresì, di essere informato che i dati raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dalla medesima legge".