

INFORMAZIONI PERSONALI



Maddalena Corbo

📍 via Balilla 98, 09134 Cagliari (CA) Italia

📞 3279466000

✉ maddalenacorbo90@gmail.com

💻 maddalena.corbo@arubapec.it

Sesso Donna | Data di nascita 04/03/1990 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 02/05/2018 – in corso **Inizio collaborazione con Valoritalia S.r.l. in qualità di Tecnico Ispettore**
In ambito di Certificazione Volontaria Biologica per i seguenti settori: produzione vegetale, Produzione zootecnica, Preparazione di alimenti, Produzione di prodotti vitivinicoli. Certificazione Sistema Nazionale di Produzione Integrata "SQNPI".
- 03/2019 – 08/2019 **Collaborazione con Ciodue Italia SpA**
In ambito di consulenza e formazione HACCP.
- 04/2018 **Inizio attività libero professionale con partita IVA**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 02/12/2021 – 03/12/2021 **Corso di formazione di 8 ore sul regolamento UE 2018/848, con particolare evidenza delle novità da esso introdotte e alle modalità di controllo previste per i gruppi di operatori.**
Formazione erogata da Ass.o.cert.bio.
- 20/04/2021 **Corso di aggiornamento annuale per ispettori - schema certificazioni biologiche (8h)**
Organizzato da Valoritalia S.r.l., via XX settembre, 98G – 00187 ROMA
- 21/05/2020 **Corso di aggiornamento annuale per ispettori - schema certificazioni SQNPI (8h)**
Organizzato da Valoritalia S.r.l., via XX settembre, 98G – 00187 ROMA
- 16/04/2020 **Corso di aggiornamento annuale per ispettori - schema certificazioni biologiche (8h)**
Organizzato da Valoritalia S.r.l., via XX settembre, 98G – 00187 ROMA
- 24/02/2020 **Certificazione B.I. level C1 Certificate in ESOL International (C1 CEFR)**
British Institute Examination Board (BIEB)
- 22/03/2018 – 26/11/2019 **5 visite di addestramento per l'attività di Produzione vegetale, 5 visite di addestramento per l'attività Produzione zootecnica, 5 visite di addestramento per l'attività Preparazione di alimenti, 5 visite di addestramento per la preparazione di prodotti vitivinicoli.**
Valoritalia S.r.l., via XX settembre, 98G – 00187 ROMA
- 30/09/2019 **Corso di etichettatura dei prodotti agroalimentari**
Organizzato da Valoritalia S.r.l., via XX settembre, 98G – 00187 ROMA

- 21/03/2019, 22/03/2019 **Corso di aggiornamento per ispettori - schema certificazioni biologiche (16h)**
Organizzato da Valoritalia S.r.l., via XX settembre, 98G – 00187 ROMA
- 15/03/2019 **Corso di aggiornamento di Addetto Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (4h)**
Tecniche di campionamento di matrici ambientali per la ricerca di Legionella spp.
- 28/02/2019 **Corso di aggiornamento di Addetto Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (4h)**
Rischi da esposizione a Legionella spp. In ambito occupazionale: misure di prevenzione e controllo.
- 10/2018 **Percorso formativo discipline antro-psico-pedagogiche e metodologie e tecnologie didattiche (24 CFU).**
Università degli studi di Cagliari con verifiche finali e rilascio di certificato.
- 19, 20,21,25,26/06/2018 **Corso "Lead Auditor di sistemi di gestione per la qualità" (40h)**
UNI EN ISO 9001:2015, UNI CEI EN ISO/IEC17021-1:2015, UNI EN ISO 19011:2012
CSQA Certificazioni
- 22/06/2018 **Procedure interne Valoritalia relative alla gestione dell'attività ispettiva presso gli operatori che richiedono la certificazione (5h)**
- 29/11/2017-02/05/2018 **Corso "Formazione per Formatori per la Sicurezza" (24h)**
BetaFormazione, con verifica finale e rilascio di attestato.
- 21/03/2018 **Test SGQ (4h)**
- 15/03/2018 **Approfondimento tematiche circa la certificazione dei prodotti Bio secondo le norme del Reg. 834/07 e procedure interne a Valoritalia.**
- 07/03/2018 **Abilitazione per lo svolgimento della libera professione di Dott. Agronomo e Dott. Forestale**
Università degli studi di Bari "Aldo Moro"
- 09/02/2018 **Corso Base Agricoltura Biologica - "Produzione Zootecnia Biologica"**
Organizzato da Valoritalia, presso "CIA Padova".
- 20/02/2017–24/02/2017 **Corso di Formazione FederBio "Tecnico Ispettore del Biologico per le Produzioni Vegetali ed Agroalimentari", normativa in ambito di agricoltura biologica. (40h) Cod. 04.02**
Accademia Bio, Scuola di Specializzazione in Agricoltura Biologica e Biodinamica, con rilascio di attestato di qualifica per svolgimento attività di controllo.
- 22/09/2014–15/02/2017 **Laurea Magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale**
Università degli studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Medicina Veterinaria, Bari (Italia)
Tesi di laurea di tipo sperimentale in Biochimica degli alimenti: "Sviluppo di un metodo di analisi per il dosaggio delle catecolamine in ambito ispettivo veterinario per la valutazione dello stress al mattatoio".
Voto 110/110
Competenze professionali acquisite: Biochimica degli alimenti, Tossicologia, Nutrizione e alimentazione animale, Produzioni animali, Benessere e Riproduzione degli animali da reddito, Parassitologia e Micologia, Legislazione e Sicurezza alimentare, Tecnologie degli alimenti.
- 25/09/2008–16/04/2014 **Laurea di primo livello in Scienze zootecniche e sanità degli alimenti di origine animale**
Università degli studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Medicina Veterinaria, Bari (Italia)
Tesi di laurea di tipo sperimentale in Zootecnia: "Effetto dell'età di macellazione e del giorno post-scongelo sulla colorimetria delle carni equine"
Voto finale 101/110

09/2003–07/2008

Maturità linguistica internazionale ad indirizzo francese

Liceo Ginnasio Statale Aristosseno, Taranto (Italia)

Lingua straniera (inglese, francese, spagnolo)

CONVEGNI E SEMINARI

- 27/01/2017 Seminario: "Il miele pugliese: Seminario sulle strategie per la valorizzazione. Produzione, mercato e prospettive". Valenzano - BARI.
- 13/07/2016 Convegno "Elicicoltura, nuove frontiere delle carni alternative". Valenzano – BARI
- 06/07/2016 Workshop "Gli effetti negativi dell'estate sulle bovine da latte si ripercuotono fino all'inverno: misure pratiche di prevenzione e controllo". Valenzano – BARI
- 10/05/2016 Seminario "Next Generation Sequencing: practical applications". Valenzano - BARI.
- 12/04/2016 Convegno "Epidemiologia delle malattie a trasmissione alimentare". Valenzano - BARI.
- 10/02/2016 Convegno "Novel food: quale futuro in tavola? Insetti, anfibi e rettili come fonti alternative di proteine". Valenzano - BARI.

CORSI

- 09/01/2017 Corso di formazione in "Igiene e Sicurezza Alimentare" in conformità all'art.4 della L.R. 22/07.
- 27/12/2016- 04/01/2017 Corso di "Igiene degli Alimenti e sistema H.A.C.C.P." in ottemperanza ai Reg. CE nr. 852/04 e 853/04.
- 08/10/2015-14/01/2016 Corso professionale NUOVA ECDL (Patente Europea del Computer)
- 14/05/2013—17/05/2013 Partecipazione Operatore Censimento Cinghiale presso il Parco Nazionale dell'Alta Murgia
- 07/2011 Corso di Fecondazione Artificiale presso l'Ospedale veterinario - Facoltà di medicina veterinaria
- 30/05/2011-03/06/2011 Stage di Mascalcia presso la Scuola di Mascalcia del Centro Militare Veterinario di Grosseto

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
Cambridge English: Preliminary, noto anche come Preliminary English Test (PET)					
Francese	B1	B1	B1	B1	B1
Spagnolo	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

- Competenze comunicative** Ottime capacità di ascolto, relazionali e predisposizione ai rapporti interpersonali. Capacità di lavorare in team, ottime capacità di adeguamento e flessibilità acquisite durante il periodo universitario.
- Competenze organizzative e gestionali** Ottima gestione organizzativa, buona propensione al problem solving e alla gestione dello stress.
- Competenze professionali** Ottima conoscenza del pacchetto igiene (Reg. CE 852 – 853 – 854 / 2004), e di tutta la legislazione cogente in campo di sicurezza alimentare.

Competenze informatiche Ottimo livello di competenza nell'uso dei diversi applicativi del pacchetto Microsoft Office, in particolare Word, Power Point, Excell e Internet Explorer (NUOVA ECDL).

Buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale.

- Altre competenze**
- Corso di primo soccorso presso la Croce Rossa Italiana- Comitato Provinciale di Taranto;
 - Corso di formazione "Sicurezza Alimentare" della Regione Puglia presso il Centro di formazione AiFOS AssociazioneArticolo37.

Patente di guida Automobilistica (Patente B). Automunita.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del medesimo, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi, dichiaro di essere in possesso dei titoli e delle qualifiche indicati nel presente curriculum vitae et studiorum, riservandomi di produrre a richiesta titoli ed attestati utili alla valutazione della mia posizione che non siano già nel mio fascicolo personale.

Autorizzo al trattamento dei dati personali in conformità a quanto predisposto dal Regolamento UE 2016/679

Data 25/01/2022

Firma

