



Stefania Pereno

Data di nascita: 12/05/1988 | **Nazionalità:** Italiana | **Numero di telefono:**

(+39) 3455063766 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:** stefaniapereno@gmail.com |

Indirizzo: Via Pratonuovo 35, 10040, Leinì, Italia (Abitazione)

● PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

● STUDI IN CORSO

23/02/2021 – ATTUALE

CERTIFICAZIONE inglese B2

● ESPERIENZA LAVORATIVA

22/09/2023 – 30/06/2024 Torino, Italia

DOCENTE SOSTEGNO SCUOLA DELL'INFANZIA MIM

- Sviluppare e implementare piani di lezione e attività per i bambini.
- Sviluppo e utilizzo di materiale/schede in CAA, agende visive e PECS per bambini HC
- Fornire un ambiente sicuro, accogliente e stimolante per i bambini.
- Incoraggiare attività adatte all'età, come cantare, gattonare, camminare e giocare con i giocattoli.
- Incoraggiare la creatività e la curiosità dei bambini
- Creare un ambiente di apprendimento positivo e favorire relazioni positive con i bambini.
- Monitorare lo sviluppo fisico, emotivo e cognitivo dei bambini e riferire ai genitori e/o all'amministrazione eventuali preoccupazioni.
- Fornire una guida e una disciplina positiva quando necessario
- Mantenere i registri delle attività quotidiane e delle informazioni sanitarie di ogni neonato.
- Assistenza nella preparazione dei pasti, nel cambio dei pannolini e nella pulizia dopo i pasti e le attività.
- Partecipare alle riunioni del team e ad altre attività di sviluppo professionale

01/05/2020 – ATTUALE Leinì, Italia

INSEGNANTE PRIVATA

Lezioni personalizzate a ragazzi frequentanti scuole secondarie di primo e secondo grado e a studenti diplomati per superare il test d'ingresso a Università a numero programmato
Aiuto a svolgere i compiti a bambini frequentanti la scuola primaria

02/01/2013 – 20/01/2020 BEINASCO, Italia

TECNOLOGA ALIMENTARE STUDIO ARCLAB SRL

ADDETTO PRELIEVI CAMPIONI: campionamenti per analisi microbiologiche e chimiche alimentari, ambientali ed acque
ADDETTO ISPEZIONI sopralluoghi, visite ispettive per controllo corrette prassi igieniche e applicazione del piano HACCP in differenti realtà di ristorazione collettiva (supermercati, ipermercati, piccole botteghe), ristorazione commerciale (bar, ristoranti, alberghi, gastronomie), ristorazione industriale (industrie alimentari di prodotti alimentari, di preparazioni alimentari) e GDO (ipermercati, supermercati)

Approfondimenti su regolamenti 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e stabilisce norme specifiche per carni fresche, molluschi bivalvi e latte e prodotti lattiero-caseari)

ADDETTO STESURA RELAZIONI TECNICHE

ADDETTO TECNICO DI LABORATORIO

valutazione analisi da eseguire su campionamenti di matrici alimentari e ambientali,

attività di preparazione terreni e reagenti

analisi microbiologiche alimentari, ambientali e acque

lettura risultati

manutenzione apparecchiature di laboratorio

valutazione costi analisi
allestimento prove di Shelf-life (accelerate Life test) su prodotti da forno e prodotti di gastronomia
allestimento nuovi metodi di analisi
approfondimenti e attuazione sistemi di gestione secondo ISO 17025
approfondimenti su normativa inerente la sicurezza alimentare Reg. CE 2073:2005 – 178:2002- Pacchetto igiene
ADDETTO GESTIONE FORNITORI esecuzione ordini, ricevimento materiale, gestione materiale in ingresso ed in uscita,
valutazione fornitori;
ADDETTO GESTIONE LAVORO IN LABORATORIO coordinamento attività di laboratorio (organizzazione quotidiana e
settimanale dei compiti degli operatori in laboratorio)
ADDETTO GESTIONE ASSICURAZIONE QUALITA' OPERATORI
ADDETTO GESTIONE CIRCUITI INTERLABORATORIO

01/2012 – 06/2012 BEINASCO, Italia

DOCENTE NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE AGENZIA FORMATIVA EXCALIBUR

Docente presso Agenzia formativa Excalibur per corsi di formazione su igiene alimentare, HACCP e GMP nella Grande Distribuzione Organizzata

02/2012 – 06/2012 BEINASCO, Italia

TIROCINIO STUDIO ARCLAB SRL

aiuto responsabile analisi alimentari e ambientali di laboratorio

01/2012 – 06/2012 Leini

TIROCINIO ALBEA 90 GRUPPO COLUSSI

Attività di tirocinio su controllo contaminazione ambientale e controllo qualità in produzioni prodotti da forno

08/2007 – 09/2007 Italia

RESPONSABILE ATTIVITÀ PROMOZIONALI ABARTH

attività di hostess/promoter a Sanremo per lo stand ABARTH

03/2009 – 12/2011 VENARIA REALE, Italia

RESPONSABILE ATTIVITÀ PROMOZIONALI ERREBI SPA

Attività di hostess/promoter per le aziende Ferrero, Motoguzzi, Unilever

● **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

07/10/2022 – 10/05/2024

LAUREA MAGISTRALE IN LINGUISTICA MODERNA LM-39 Università Pegaso

16/11/2021 – 15/02/2024

CORSO DI ALTA FORMAZIONE - ESEI - PERCORSO EXTRACURRICULARE EDUCATORE DEI SERVIZI EDUCATIVI PER L'INFANZIA Università Pegaso

2020 – 2021

24 CREDITI FORMATIVI (CFU) - COMPETENZE DI BASE NELLE DISCIPLINE ANTROPO-PSICO-PEDAGOGICHE E NELLE METODOLOGIE E TECNOLOGIE DIDATTICHE Unipegaso - Università Telematica

Sito Internet www.unipegaso.it

11/11/2021 – 21/03/2023 Italia

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE DELL'EDUCAZIONE E DELLA FORMAZIONE L-19 Università Pegaso

Voto finale 110 e lode/110

27/04/2021 – 07/11/2021

MASTER - LE NUOVE COMPETENZE PSICOPEDAGOGICHE E DIDATTICHE DEL DOCENTE Unipegaso - università Telematica

Sito Internet www.unipegaso.it

2020 Torino, Italia

LAUREA TRIENNALE PRESSO FACOLTÀ DI AGRARIA INDIRIZZO TECNOLOGIE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE Università degli studi di Torino

Sito Internet www.unito.it | **Voto finale** 110/110 | **Tesi** PRODOTTI DA FORNO: ALTERAZIONI E SHELF-LIFE

2001 – 2005

LICENZA MAESTRO D'ARTE SEZIONE ARREDAMENTO, ARCHITETTURA E DESIGN Istituto d'Arte Felice Faccio

26/02/2022

CERTIFICAZIONE INFORMATICA SULL'USO DEL TABLET NELLA DIDATTICA Scuola di alta formazione San Giuseppe Moscati

26/02/2022

CERTIFICAZIONE INFORMATICA SU STRUMENTI INFORMATICI INNOVATIVI PER LA DIDATTICA Scuola di alta formazione San Giuseppe Moscati

26/02/2022

CERTIFICAZIONE INFORMATICA SULL'UTILIZZO DELLA LIM NELLA DIDATTICA Scuola di alta formazione San Giuseppe Moscati

26/02/2022

CORSO CODING Scuola di alta formazione San Giuseppe Moscati

ADDESTRAMENTO PROFESSIONALE PER LA DATTELOGRAFIA Scuola di alta formazione San Giuseppe Moscati

Sito Internet <https://scuoladiformazioneangiuseppe.org>

2013 – 2014 Milano, Italia

CORSO - PER AUDITOR - LEAD AUDITOR ISO 9001:2008 (40 ORE) Bureau Veritas

Sito Internet <https://www.bureauveritas.it>

CORSO DI WEB DESIGNER CON ATTESTATO DI FREQUENZA

CORSO DI ADOBE PHOTOSHOP CC CON ATTESTATO DI FREQUENZA

CORSO DI GRAPHIC DESIGN CON ATTESTATO DI FREQUENZA

2004 – 2007

MATURITÀ PRESSO L'ISTITUTO D'ARTE FELICE FACCIO SEZIONE ARREDAMENTO, ARCHITETTURA E DESIGN

Voto finale 85/100

2004 – 2005

CORSO "MERCURIO 2, PEER EDUCATION" Consorzio Servizi Sociali IN.RE.TE (Interventi e Relazioni Territoriali)

● **COMPETENZE DIGITALI**

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Gestione autonoma della posta e-mail | Posta elettronica | Social Network | Utilizzo del browser | Outlook | Internet Explorer | ECDL FULL | sistemi operativi windows e apple | Uso didattico della Lim - 200 ore | TABLET 200 ORE | Coding 200 ore

● **ATTIVITÀ SOCIALI E POLITICHE**

14/10/2021 – ATTUALE Leini - Scuola primaria A. Frank

Rappresentante di classe

● **COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI**

Competenze

Sono una persona empatica, paziente e tollerante
Posseggo forte propensione per le relazioni umane e predisposizione al teamworking
Ho grandi capacità di adattarmi ad ambienti multiculturali

● **COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE**

Capacità

Ho ottime capacità di apprendimento ed anche buone capacità di problem solving
Anche in situazioni sotto stress ho ottime capacità organizzative

● **HOBBY E INTERESSI**

Hobby e interessi

Viaggi, con la mia famiglia e con gruppi di amici per conoscere luoghi e culture diverse
Palestra, per tenersi in forma e in salute con una buona attività fisica
Fotografia, da sola o in gruppo per mettermi alla prova con pazienza, precisione

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Leini , 01/10/2024