

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



NOME E COGNOME

Lucia Noto

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Settembre 2021 – Oggi

Insegnamento a tempo “indeterminato” presso la Scuola Secondaria di I grado

Classe di Concorso A028
Pianificazione delle lezioni.
Insegnamento dei concetti matematici.
Creazione di materiali didattici.
Valutazione degli studenti.
Supporto individuale
Gestione della classe.
Comunicazione con i genitori
Aggiornamento professionale
Commissione Formazione classi
Commissione NIV e RAV

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Principali mansioni e responsabilità

Settembre 2010 – Agosto 2021

Insegnamento a tempo “determinato” presso Scuole Secondarie di I e II grado

Pianificazione delle lezioni.
Creazione di materiali didattici.
Valutazione degli studenti.
Supporto individuale
Gestione della classe.
Comunicazione con i genitori
Aggiornamento professionale

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Giugno 2010 – Ottobre 2013

Commissione sicurezza alimentare – Senato della Repubblica (Roma)

Consulente agro-alimentare in materia igienico-sanitaria
Attività di supporto alla Commissione sicurezza alimentare.
Analisi degli alimenti. Verifica dello standard igienico-sanitario delle superfici e delle attrezzature con lo svolgimento dei tamponi. Verifica degli standard qualitativi e della corretta conservazione degli alimenti, in termini di tempi e condizioni, attraverso ispezioni in loco, con redazione di relazioni.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Ottobre 2009- Marzo 2010

Parrocchia Sant'Annibale Maria di Francia – Piazza Asti (Roma)

Assistente al responsabile del servizio mensa

Attività di gestione del servizio mensa dei poveri e controllo della qualità dei prodotti in arrivo, attraverso analisi a campione sui diversi prodotti ed elaborati per la mensa, con redazione di report valutativi e prescrizioni.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Aprile 2007 – Gennaio 2009

Coop Italia – Casalecchio di Reno (Bo)

Assistente al responsabile c/o il Servizio Assistenza Clienti – Direzione Qualità

Gestione diretta di reclami, risarcimento danni, informazioni e suggerimenti posti da consumatori attraverso i diversi canali di comunicazione (numero verde, e-mail, fax, punti vendita). Mi rapportavo direttamente agli ispettori e specialisti del prodotto a marchio Coop nonché con la responsabile del prodotto non a marchio per la gestione dei reclami/risarcimento danni. Durante lo svolgimento dell'incarico, partecipavo inoltre come "giudice", per conto dell'Azienda, all'interno del "panel" di assaggio per la valutazione di prodotti alimentari e non; valutandone le caratteristiche qualitative e sensoriali.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Aprile 2006 – Aprile 2007

Coop Adriatica – Villanova di Castenaso (Bo)

Assistente al responsabile del Servizio Normative igienico-sanitarie

Analisi e gestione di certificati alimentari, check list e tamponi, nonché gestione di reclami e segnalazioni di consumatori inerenti ai prodotti alimentari, rapportandomi direttamente con la direzione centrale del prodotto a marchio Coop .

Gestione di prescrizioni inerenti ai punti di vendita, rapportandomi direttamente con i vari organismi di controllo del settore agro-alimentare (NAS, ASL, ICQRF, ICE, GdF). Consultazione della normativa in materia di sicurezza alimentare al fine di ottemperare a quanto richiesto dagli organismi di controllo.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Giugno 2005 – Aprile 2006

Coop Adriatica – Villanova di Castenaso (Bo)

Adetto c/o il Servizio Normative igienico – sanitarie

Stesura dei Piani di Autocontrollo (HACCP) per i punti vendita della rete di Coop Adriatica (Emilia Romagna, Marche, Veneto). L'attività consisteva in verifiche ispettive e documentali sui punti vendita, per l'implementazione di procedure a supporto del sistema di autocontrollo.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Giugno 2004 – Maggio 2005

GCA Solution – Casalecchio di Reno (Bo)

Consulente agro-alimentare in materia di tracciabilità degli alimenti Rapportandomi direttamente al responsabile della società, mi occupavo di offrire specifiche competenze tecniche nei diversi settori (sistemi di qualità, igiene alimentare, certificazione di prodotto, marketing di prodotto).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

2018

Abilitazione all'insegnamento DDG 85/2018 – A028 e ADMM

- Date (da – a)

Marzo 2009

	FRANCESE
• Capacità di lettura	buono
• Capacità di scrittura	buono
• Capacità di espressione orale	buono
COMPETENZE INFORMATICHE	Buona conoscenza dei programmi: word, excel, power-point, autocad. Buona conoscenza dei supporti di navigazione internet e posta elettronica.
PATENTE O PATENTI	Patente B – Automunita

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali secondo D.Lgs.196/03