



# Serena Alaimo

Via Gianfrancesco Re 60, 10146, Torino, Italia  
+393398278597 · [serena.alaimo@hotmail.it](mailto:serena.alaimo@hotmail.it)

⇒ [LinkedIn](#)

## Data e luogo di nascita

22/09/1982, Torino

## Nazionalità

Italiana

## Patente di guida

B

## Competenze

Creatività



Problem Solving



Abilità di multitasking



Competenze di gestione dei progetti



Teamwork



Adaptability



Competenze comunicative eccellenti



Microsoft Office



## Lingue

Spagnolo



Inglese



Francese



## Profilo professionale

Intraprendente, dinamica e solare con esperienza in diversi campi. Perseverante nell'ottenere i risultati prefissati e nel rispettare le consegne. Collaboro in maniera efficace e positiva. Sono versatile ed in grado di lavorare in qualsiasi ruolo.

Affidabile e seria sono in cerca di una posizione all'interno di una realtà dinamica che mi consenta di mettere a disposizione la mia esperienza e allo stesso tempo ampliare il mio bagaglio professionale e culturale

## Esperienza lavorativa

**Addetta mensa e operazioni di sanificazione e disinfezione**, Camst Soc. Coop. a r.l., Torino

ottobre 2020

Ricezione e somministrazione pasti, controllo HACCP

Sanificazione e pulizie

Compilazioni moduli di controllo e certificazione pasti

Compilazioni moduli diete specifiche

**Portierato e custodia**, Amministrazione Rosazza Immobiliare, Torino

agosto 2020 — ottobre 2020

Attività di portierato e custodia presso stabile signorile (sostituzione temporanea)

**Collaborazione a chiamata**, Studi professionali, Torino

febbraio 2016 — dicembre 2019

Attività di supporto, redazione di pratiche catastali / comunali in Torino e provincia, elaborati grafici su Autocad, perizie estimative e gestione portfolio clienti

**Impiegata amministrativa – Receptionist - Back Office**, Studio tecnico Geometri Bar e De Salvo, Torino

luglio 2002 — gennaio 2015

Attività di supporto, redazione di pratiche catastali / comunali in Torino e provincia, elaborati grafici su Autocad, perizie estimative e gestione portfolio clienti

**Tirocinante**, Ospedale Evangelico Valdese di Torino, Torino

## Interessi

Durane la disoccupazione, nonostante l'impegno familiare con due bambini piccoli ho sempre cercato di essere attiva nell'ambito professionale, attraverso piccoli impieghi (formula voucher) in negozi di alimentari, fiori, abbigliamento, in diversi mercati e tramite la collaborazione con vari studi nell'ambito dell'edilizia. Amo lo sport, i viaggi e le camminate. Mi piace leggere libri, guardare film e documentari in lingua spagnola

## Altro

Ho frequentato per un anno un corso di Laurea breve Tecnico Sanitario di laboratorio bio-medico presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia (Torino) trattando le seguenti materie: Biologia, microbiologia, fisica, chimica organica ed inorganica, matematica, inglese tecnico (chemistry and microbiology), anatomia e statistica.

novembre 2001 — maggio 2002

Analisi cliniche, chimico biologiche, microbiologia generale, batteriologia e sistema di Qualità

## Stagista, A.S.L. 7 Settimo Torinese, Settimo Torinese

giugno 2000 — agosto 2000

Controllo di qualità, procedure H.A.C.C.P.

Ispezioni e Audit con tecnici specializzati e veterinari presso industrie alimentari in Torino e provincia, (macellerie, mattatoi, stalle, allevamenti avicoli, bovini equini e suini, mense, caseifici e industrie specializzate nella preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale frutta e verdura).

Campionatura e analisi chimico – biologiche con elaborazione dati raccolti

## Istruzione e formazione

### Diploma di Tecnico Chimico e Biologico, I.P.S.I.A Ada Gobetti Marchesini, Torino

settembre 1996 — giugno 2001

Biologia, microbiologia, fisica, chimica organica ed inorganica, matematica, inglese tecnico (chemistry and microbiology), italiano e storia. Attività di laboratorio di chimica, fisica e microbiologia

### Diploma Regionale - Operatore controllo e collaudo qualità Indirizzo Ambiente e Alimenti, I.P.S.I.A. Ada Gobetti Marchesini, Torino

settembre 1999 — giugno 2000

Modulo di 600 ore per l'area di professionalizzazione di competenza regionale indirizzo ambiente e alimenti. Qualità, alimenti, sicurezza ambientale, procedure H.A.C.C.P. e regolamentazione europea sulle norme di igiene, malattie e tossinfezioni alimentari provocate da agenti patogeni

### Qualifica di Operatore Chimico Biologico, I.P.S.I.A Ada Gobetti Marchesini, Torino

settembre 1996 — giugno 1999

Biologia, fisica, chimica inorganica, matematica, italiano e storia

### Tecnico Gestione Informatizzata, Consorzio Accademico Europeo, Torino

maggio 2004 — maggio 2004

Capacità di adempiere alle disposizioni civilistiche e tributarie in materia di rilevazione e produzione di documentazione di fatti amministrativi e contabili; capacità di collaborare all'impostazione di un sistema contabile provvedendo alla ricezione e al controllo formale dei documenti contabili e alla produzione della documentazione relativa agli acquisti e alle vendite; conoscenza delle tematiche relative alle Pari Opportunità, alla Sicurezza in ambiente di lavoro, al Diritto del Lavoro e allo sviluppo della Società dell'informazione

### Operatore su Personal PC, Istituto Dattilografico Torinese, Torino

maggio 2002 — giugno 2002

Formazione specifica per l'utilizzo di Word, Access e Excel

## Corsi

### **Corso di Tecnico Gestione Informatizzata, Consorzio Accademico Europeo**

maggio 2004 — maggio 2004

### **Operatore su Personal PC, Istituto Dattilografico Torinese**

maggio 2002 — giugno 2002

### **Sicurezza generale e specifica D.LGS. 81/08, Camst**

Ottobre 2020 – ottobre 2020

### **Celiachia e intolleranze alimentari, Udemy**

Ottobre 2020 – ottobre 2020

### **H.A.C.C.P FAD con attestato Alimentaristi, Udemy**

settembre 2020 — settembre 2020

### **Excel base, Udemy**

marzo 2020 — marzo 2020

### **Spagnolo, Centro Cultural Espanol de Turin**

settembre 2017 — marzo 2020

### **Primo Soccorso e Rianimazione Cardio Polmonare (BLS), Croce Rossa**

aprile 2016 — aprile 2016

## Stage

### **Tirocinante, Ospedale Evangelico Valdese, Torino**

novembre 2001 — maggio 2002

Analisi cliniche, chimico biologiche, microbiologia generale, batteriologia e sistema di Qualità

### **Stagista, A.S.L 7 Settimo Torinese, Settimo Torinese**

giugno 2000 — agosto 2000

Controllo di qualità, procedure H.A.C.C.P.

Ispezioni e Audit con tecnici specializzati e veterinari presso industrie alimentari in Torino e provincia, (macellerie, mattatoi, stalle, allevamenti avicoli, bovini equini e suini, mense, caseifici e industrie specializzate nella preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale frutta e verdura).

Campionatura e analisi chimico – biologiche con elaborazione dati raccolti