

INFORMAZIONI PERSONALI



Claudia Peirone

📍 Via San Gillio,63, 10044, Pianezza, Italia

☎ 3395496828

✉ Claudia.peirone88@gmail.com

✉ Claudia.peirone@otapvda.it

Sesso Femmina | Data di nascita 06/07/1988 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

11/03/2013 – oggi

Responsabile qualità

Società Agricola Cooperativa ARC EN CIEL

Mansioni

- Addetta controllo qualità in linea
- Programmazione e gestione reparto produttivo
- Affiancamento responsabile di produzione
- Registrazione ed evasione ordini
- Gestione clienti e fornitori
- Gestione manuale Haccp
- Gestione certificazioni iso 9001, IFS, BIO
- Gestione M.O.C.A e specifiche tecniche
- Audit interni ed esterni
- Gestione rapporti con le autorità competenti
- Redazione manuli ISO9001, ISO 22000 e IFS

Settore Alimentare

01/06/2013 – 31/12/2019

Consulente

PASCULLI s.r.l, e CAKE LAB s.r.l.

Mansioni

- Redazione manuale HACCP
- Revisione etichettatura alimenti
- Gestione piani analitici
- Formazione addetti
- Audit interni
- Redazione di domande autorizzative
- Gestione dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (senza glutine, senza lattosio)

Settore Alimentare

01/09/2019 – 31/12/2019i

Docente per vari enti formatori

Mansioni

- Formazione addetti HACCP
- Filiera alimentare
- Conservazione prodotti
- Etichettatura
- Allergeni
- Sicurezza alimentare
- Autocontrollo
- Manuali haccp

- Identificazione e gestione M.O.C.A

Settore Alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/10/2010 – 24/10/2012

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Torino, Via Leonardo di Vinci 44, Grugliasco, Italia

- Biochimica
- Sicurezza alimentare
- Haccp

01/10/2007 – 24/10/2010

Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Università degli Studi di Torino, Via Leonardo di Vinci 44, Grugliasco, Italia

- Biochimica
- Sicurezza alimentare
- Haccp
- Chimica degli alimenti

01/09/2002 – 06/07/2007

Diploma

Liceo scientifico ETTORE MAJORANA, Via Ada Negri, Moncalieri, Italia

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Francese	B1	B1	B1	B1	B1

Competenze comunicative

- Sono in grado di rapportarmi con 30 persone (anche con nazionalità diverse) e farmi comprendere.

Competenze organizzative e gestionali

- leadership (attualmente responsabile di un team di 30 persone)
- autonomia nell'organizzazione e pianificazione del lavoro

Competenze professionali

- buona dei processi di controllo qualità
- conoscenza normativa alimentare
- conoscenza normative iso 9001,2000 e IFS

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza gestionale VELA e PANTHERA
- patente informatica ECDL FULL

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi e qualifiche

- I controlli ufficiali secondo il Reg. UE 625/2017
- Iso 22000
- La somministrazione degli alimenti nei pubblici esercizi
- Certificazione Halal
- Food Safety System Certification – Scheme FSSC v.5

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

