

Valentina Lecca



 3318562805

 valentinalecca.sic.a@gmail.com

 via G. M. Angioy 17, Selargius (CA)

 B, automunita

 <https://it.linkedin.com/in/valentina-lecca>

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Libera professionista: Febbraio 2022 ad oggi

- Attività di formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare.
- Attività di consulenza in ambito di igiene e sicurezza alimentare.
- Stesura manuali HACCP.
- Campionamento di matrici alimentari.
- Assistenza audit ispettivo

Docente formatore HACCP: Ottobre 2021 ad oggi presso GLC SERVIZI Sede territoriale AIFES, Narcao

Attività di formazione intermittente in materia di igiene e sicurezza alimentare.

**Amministrativo presso METIGROUP s.r.l
Maggio 2021 - Agosto 2021**

Attività di Front e Back Office all'interno del Progetto Sprint

Corsista Tecnico Controllo qualità alimentare presso ARGIOLAS FORMAGGI srl | Dicembre 2019 - Dicembre 2020

- Analisi Chimiche e Microbiologiche sulla materia prima latte, semilavorati e prodotti finiti.
- Monitoraggio dei prodotti e dei processi produttivi al fine di individuare eventuali margini di miglioramento sia dal punto di vista logistico che qualitativo.
- Pianificazione e stesura del Piano di Autocontrollo secondo ISO 22000:2018.
- Verifica e monitoraggio delle attività previste nel Piano di Autocontrollo.
- Pianificazione e conduzione delle verifiche ispettive interne.
- Analisi delle non conformità e proposta di azione correttiva e di miglioramento.
- Procedura di Rintracciabilità del prodotto

**Collaboratore a carattere gestionale
presso OFFICINA EMOZIONALE SSD ar.l
Luglio 2016 - Settembre 2020**

- Attività di Front e Back Office
- Dialogo costante con la direzione
- Gestione dei sistemi informatici e gestionali presenti in azienda
- Coordinazione reparti
- Addetto alla raccolta dati ed analisi statistiche delle prestazioni aziendale
- Gestione e catalogazione di archivio di documenti
- Addetto alla gestione e al controllo chimico della SPA presente nel centro
- Magazziniere

**Tirocinante presso Dipartimento di
Scienze Chimiche e Geologiche,
Università degli studi di Cagliari
Ottobre 2014 - Gennaio 2015**

Campionamento ed analisi acque minerali presso stabilimenti presenti sul territorio regionale.

**Tirocinante presso Dipartimento di
Scienze Chimiche e Geologiche,
Università degli studi di Cagliari
Gennaio 2013 - Giugno 2013**

Estrazione tramite tecnica SPE e studio della frazione polifenolica dei vini Monica e Vermentino.

FORMAZIONE

Qualifica di Auditor interno di sistemi di gestione per la Qualità, ISO 9001:2015

CERSIST, Certificazione di sistemi
Marzo 2021

Qualifica di Auditor interno di sistemi di gestione per la Sicurezza Alimentare, ISO 22000:2018

CERSIST, Certificazione di sistemi
Marzo 2021

Qualifica di Auditor interno di sistemi di gestione Ambientale, ISO 14001:2015

CERSIST, Certificazione di sistemi
Marzo 2021

Qualifica di Auditor interno di sistemi di gestione per la Salute e Sicurezza dei lavoratori, ISO 45001:2018

CERSIST, Certificazione di sistemi
Marzo 2021

Qualifica di Tecnico Controllo qualità alimentare

Regione Autonoma della Sardegna e
ARA.form | 2019 - 2021

- Chimica e microbiologia alimentare.
- Prodotti Agroalimentari sardi e i marchi DOP, IGP e STG.
- Packaging e logistica.
- Pianificazione dei sistemi per il controllo della qualità.
- Monitoraggio e valutazione della qualità delle materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro.
- Predisposizione del metodo di Etichettatura e Tracciabilità dei prodotti agro-alimentari.
- Principi del sistema HACCP.
- Normativa MOCA, BRS, IFS.
- Linee guida per la certificazione Halal e certificazione dei prodotti BIO.
- Smaltimento degli scarti di lavorazione.

Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Chimiche

Università degli Studi di Cagliari
Novembre 2015

Argomento di Tesi: Chimica fisica dei
sistemi alimentari

Titolo Tesi: "Studio degli spettri MIR
della frazione polifenolica dei vini
Monica e Vermentino"

COMPETENZE TECNICHE

Buona conoscenza dei principali
strumenti informatici (utilizzo del PC,
email, internet, programmi per la
gestione e archiviazione di dati,
compilazione di fogli di calcolo).

Buona conoscenza delle normative
in materia di qualità e sicurezza
nell'ambito agroalimentare.

Buona conoscenza della
strumentazione di laboratorio
chimico e microbiologico.

Buona conoscenza dei metodi di
campionamento di matrici
alimentari secondo normativa
vigente

Preparazione del manuale di
autocontrollo igienico-sanitario,
redazione del registro di
tracciabilità e rintracciabilità dei
prodotti alimentari, predisposizione
dei piani di campionamento.

Conoscenza di base relativa alla
tracciabilità dei rifiuti.

ABILITÀ

Durante le mie esperienze
lavorative (tracciabili e no), ritengo
di aver acquisito una buona
capacità di instaurare rapporti
interpersonali con apertura e
predisposizione al confronto.

Mi integro facilmente negli ambiti
lavorativi, sviluppando nel tempo un
senso di appartenenza aziendale.

Aver lavorato per anni in un
ambiente dinamico mi ha permesso
di sviluppare la capacità di svolgere
più funzioni e compiti
contemporaneamente, gestendo al
meglio tempo e spazio anche in
situazioni di stress.

Mi piace mettermi in gioco e far
fronte alle possibili problematiche
riscontrabili in ambito lavorativo,
operando con atteggiamento
propositivo. Mi piace lavorare
all'interno di un team, ritenendo che
l'unione sia il punto di forza di
un'azienda, ma tendo comunque ad
operare con definiti gradi di
autonomia.

Predisposizione agli spostamenti e
ad acquisire nuove competenze
qualora se ne presenti la necessità.

PROTEZIONE DATI PERSONALI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi dell'art. 13
Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

In fede