

INFORMAZIONI PERSONALI

Cristina Angela Petrea



Via Napoli, 17A, 30172 Venezia Mestre (VE)

+39 3402266268

haccp@crisinapetrea.it

Web: www.assistentzahaccp.com

Sesso F | Data di nascita: 30 giugno 1967 | Cittadinanza Italiana e Romena

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 1998 ad oggi

Formatore e consulente per la Sicurezza Alimentare (igiene degli alimenti)

Titolare della ditta di consulenza Petter Consulting

Progettazione, organizzazione e realizzazione del servizio di consulenza per l'adeguamento delle imprese alimentari al Reg (CE) 852/04 (metodo HACCP – igiene degli alimenti), consulenza ad oltre 1000 pubblici esercizi del Triveneto, formazione addetti presso vari enti di formazione e associazioni di categoria, gestione consulenti, Corsi per l'iscrizione al REC (somministrazione alimenti e bevande legislazione), HACCP, Sicurezza Alimentare.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2010 - 2017
Livello QE-Q-6

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università di Padova, Scuola di Medicina Veterinaria e Agraria

Elaborato finale: Elementi di flessibilità e semplificazioni nelle procedure HACCP nelle microimprese

1992 - 1997
Livello QE-Q-7

Laurea in Ingegneria

Università di Padova, Facoltà di Ingegneria Chimica

Tesi sperimentale: Caratteristiche dei poliisocianurati modificati

1986 - 1991
Livello QE-Q-7

Laurea in Chimica Industriale

Institutul Politehnic di Bucarest, Facoltà di Chimica Industriale

Tesi sperimentale: Nuovi metodi di depurazione delle acque provenienti dalle centrali di arricchimento isotopico

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Romeno

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Italiano	C2	C2	C2	C2	C2
Inglese	B1	B2	A2	A2	A2

**Formazione
professionale**

- Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità
- Food Safety Auditor ISO 22000/ISO 9001
- Abilitazione alla professione d'ingegnere – Padova 1997
- Abilitazione all'attività di Guida turistica - interprete - 1990
- Abilitazione all'attività d'insegnamento – 1988
- Corso di specializzazione in Sviluppo e Auditing di Sistemi di Gestione Qualità, Sicurezza alimentare, Rintracciabilità, BRC, IFS, GlobalGap (180 ore – Bologna 2008)
- Seminario Rischio istamina – Pescherie 10 e Iode – 2015 -ULSS 9
- Seminario L'audit nella sicurezza alimentare – Pescherie 10 e Iode – 2014 - ULSS 9
- Seminario "I controlli ufficiali sulle merci in importazione di interesse sanitario" 2013" – CFLI – Unioncamere.Veneto
- Corso Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari. Il nuovo Reg. CE1169/11 – 2014 – Istituto Zooprofilattico delle Venezie
- Corso: Attività di controllo e prevenzione della contaminazione da aflatossine nella catena alimentare – VENLAT srl e ULSS 9 - Treviso
- Modulo formativo Legge 123/2005 – Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia –filiera senza glutine – ULSS9 – Treviso
- Convegno Il rischio Listeria nella produzione di salumi Veneto Agricoltura
- Corso di Chimica degli alimenti – 2007- Università di Udine
- Corso di Microbiologia molecolare – 2007 – Università di Udine
- Corso di Microbiologia degli alimenti – 2010 – Università di Padova
- Corso di Microbiologia agraria – 2011- Università di Padova
- Corso di Biologia – 2011 – Università di Padova
- Corso di Tecnologia alimentare – 2011 – Università di Padova
- Corso di Tecnologia dei prodotti vegetali – 2011 – Università di Padova
- Corso di Tecnologia dei prodotti animali – 2011 – Università di Padova
- Corso di Alimentazione e Nutrizione Umana – 2012 – Università di Padova
- Corso di Biochimica – 2011- Università di Padova
- Corso di Ispezione degli alimenti – 2012 – Università di Padova
- Corso di Impianti dell'Industria alimentare 2012 – Università di Padova
- Corso di Economia delle Imprese alimentari 2013 – Università di Padova
- Corso di Comunicazione verbale, paraverbale e non verbale – 2005 – Sinaia - Romania
- Corso di Organizzazione aziendale – 2004 – Università di Trieste
- Corso di Produzioni animali e vegetali – 2013 – Università di Padova
- Corso di Microbiologia delle fermentazioni – 2014 - Università di Padova
- Corso di Protezione delle derrate alimentari – 2014 – Università di Padova
- Corso di Pedagogia – 1988 – Università di Bucarest
- Corso di Psicologia del Lavoro – 1989 – Università di Bucarest
- Seminario: "Valutazione dei sistemi di sanificazione nella procedura di audit – Detergenza e sanificazione nell'industria alimentare (latte, carne, vegetali) – Facoltà di Medicina Veterinaria
- Corso di progettazione e gestione d'impresa – ELEA – Padova, 1999 – Premio per la miglior idea
- imprenditoriale del 1998 per la Provincia di Padova
- Corso Metodo V.I.S.A. 2000, valutazione igienica degli stabilimenti alimentari, AICQ Centro Nord dicembre 2000.
- Corso di Programmazione Neuro-Linguistica- 2006 – Econs - Mestre (VE)
- Corso di Pedagogia - Università E-campus - 2020
- Corso di Antropologia - Università E-campus - 2020
- Corso di Tecniche Didattiche - Università E-campus - 2020
- Corso di Psicologia - Università E-campus - 2020

Patente di guida B**Dati personali** Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del regolamento UE n. 679/2016.