

**CATERINA
NANNELLI**



CURRICULUM VITAE



Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. 445128.12.2000

La sottoscritta **CATERINA NANNELLI**
nata a **FIESOLE** il **23/04/1984**
residente in **FIRENZE**

consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e sotto la propria responsabilità

dichiara
ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 44512000

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Caterina Nannelli
Indirizzo	Via ... Firenze (FI), Italia
Cellulare	(+ 39) 020 1007005
Telefono	(+ 39) 055 000000
Fax	(+ 39) 055 000000
E-mail	cannelli@inwind.it
Nazionalità	Italiana
Luogo e data di nascita	Fiesole (FI), 23 Aprile 1984

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 05-2014 ad oggi

COMUNE DI FIRENZE, CONSIGLIO DI QUARTIERE 2

Amministrazione

Consigliere di Quartiere

Consigliere di Quartiere – Presidente della Commissione Permanente **“Servizi Culturali, Pubblica Lettura, Educativi Scolastici ed Extra Scolastici”** – Membro delle Commissioni Permanenti **“Servizi Sociali”** e **“Attività Sportive”**.

Dal 09 – 2009 ad oggi

SAN LORENZO SERVIZI s.r.l., Firenze – ERMES s.a.s., Firenze

Agenzie di formazione

Libera collaborazione

Consulente settore alimentare - Docente formatore di personale del settore alimentare, titolari e addetti di attività alimentari, (secondo la Delibera della Giunta Regionale Toscana del 21 Luglio 2008, n° 559 in attuazione della L.R. n° 24/2003, art. 2 e dei Reg. CE n° 852/2004 e 853/2004) – Redazione di piani di autocontrollo per le aziende clienti.

Dal 07 – 2015 ad oggi

Associazione di Volontariato “SOLIDARIETA' CARITAS – ONLUS”, Firenze

Associazione di Volontariato

Contratto a tempo determinato

Gestione delle strutture temporanee di accoglienza.

Dal 11-2014 al 07 -2015

COMUNE DI SCANDICCI, Firenze

Amministrazione

Contratto a tempo determinato

Addetto amministrativo: ufficio casa.

Dal 10-2014 al 11-2014

COMUNE DI CERRETO GUIDI, Firenze

Amministrazione

Contratto a tempo determinato

Addetto amministrativo: ufficio protocollo.

Dal 04-2014 al 06-2014 e precedentemente dal 04-2013 al 06-2013

MANPOWER e CAAF CGIL, Firenze

Ufficio Fiscale

Contratto a tempo determinato

Operatore fiscale: acquisizione della documentazione presentata dalla clientela, organica lettura, gestione e catalogazione dei suddetti documenti, compilazione ed elaborazione dei modelli 730, UNICO, RED, ICRIC, ICLAV e ISEE.

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 02-2013 al 03-2013

COMUNE DI FIRENZE, Firenze

Amministrazione

Contratto a tempo determinato

Addetto amministrativo: ufficio elettorale e ufficio irreperibilità e censimento.

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 06-2011 al 08-2012

COMUNE DI FIRENZE, Firenze

Polizia Municipale

Contratto a tempo determinato

Agente di Polizia Municipale: funzioni di polizia giudiziaria, pubblica sicurezza e polizia stradale.

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 11-2010 al 01-2011

UNICOOP FIRENZE, Firenze

G.D.O - Distribuzione collettiva

Contratto a tempo determinato

Addetto alla cassa: registrazione delle vendite, assistenza al cliente, verifica della corrispondenza degli incassi registrati con quelli effettivamente acquisiti.

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 12-2009 al 12-2010

FEDERCONSUMATORI REGIONALE TOSCANA, Firenze

Associazione che ha come obiettivi prioritari l'informazione e l'autotutela dei consumatori ed utenti

Contratto a tempo determinato

Progetto Servizio Civile Nazionale: gestione di progetti relativi alla qualità dei prodotti e ai relativi consumi da parte dei consumatori e utenti; attività di segreteria, accoglienza clienti, apertura e gestione pratiche; organizzazione di convegni a livello provinciale e regionale.

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 09-2008 al 02-2009

RUFFINO s.p.a., Pontassieve - Firenze

Azienda alimentare – settore vino

Tirocinio pratico - applicativo

Analisi qualitative sulle materie prime in entrata, sul prodotto in lavorazione e sul prodotto finito – Gestione delle attrezzature e del materiale di laboratorio – Studio e gestione delle procedure documentali e operative esistenti e proposte operative per il suo miglioramento.

- Periodo
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

Dal 09-2006 al 02-2007

CARAPELLI FIRENZE s.p.a., Tavarnelle Val di Pesa - Firenze

Azienda alimentare - settore olio di oliva

Tirocinio pratico - applicativo

Analisi qualitative sulle materie prime in entrata, sul prodotto in lavorazione e sul prodotto finito - Gestione delle attrezzature e del materiale di laboratorio - Apprendimento del processo produttivo, dal rapporto con i fornitori, alla gestione logistica del magazzino fino alla vendita.

2015 (Settembre – Dicembre)

SCUOLA ANCI PER GIOVANI AMMINISTRATORI

Percorso formativo: "*Nuove Città Metropolitane e gestioni associate: dal riassetto istituzionale all'organizzazione economica*". Il percorso di formazione ha inteso qualificare il sistema delle competenze dei giovani amministratori locali, per rapportarsi in modo nuovo con enti nuovi, fondando questo rapporto sulla piena consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie funzioni nell'ambito dell'organizzazione e dell'attività del Comune e sulla conoscenza dei più rilevanti elementi che caratterizzano oggi la finanza locale.

2015 (Novembre)

CENTRALE OPERATIVA 118 – Firenze

Corso di Formazione sulla rianimazione cardiopolmonare BLS – Attestato di Soccorritore valido su tutto il Territorio Nazionale.

2009 (Seconda Sessione)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE – FACOLTA' DI AGRARIA

Studio, progettazione, direzione, stima, conduzione e collaudo di: - processi di lavorazione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, ivi compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti; - impianti di produzione di alimenti; - lavori che attengono alla pianificazione alimentare, con particolare riferimento alla valutazione delle risorse esistenti, alla loro utilizzazione e alle esigenze alimentari e nutrizionali dei consumatori (in collaborazione con altri professionisti); - lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia tipo di servizio di mensa e ristorazione.

TECNOLOGO ALIMENTARE

Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

2008 (20 e 27 Settembre)

CERMET, Certificazione e ricerca per la Qualità

Conoscenze avanzate e capacità professionali per la conduzione del processo di auditing aziendale (verifica delle procedure).

AUDITOR INTERNO PER I SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITA'

Corso di specializzazione professionale

2007- 2009

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE – FACOLTA' DI AGRARIA

Conoscenze avanzate e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento, indirizzo e progettazione nel contesto delle organizzazioni produttive, di commercializzazione e di controllo del comparto alimentare.

Laurea in Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari Votazione 108/110 in corso
Laurea Magistrale - Specialistica

2007

REGIONE TOSCANA

Professionalità che opera nel settore di alimenti e bevande; conosce tutti gli aspetti della filiera produttiva dell'alimento dalla raccolta al consumo; svolge attività di direzione, amministrazione e gestione di imprese del settore. Progetta, dirige e sorveglia la conduzione degli impianti di lavorazione dei prodotti alimentari. Controlla la qualità. Svolge funzioni peritali e arbitrali presso i tribunali e attività di divulgazione e informazione alimentare.

Tecnico Esperto nelle tecnologie della ristorazione

Modulo Professionalizzante finanziato dalla Regione Toscana

2003- 2007

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE – FACOLTA' DI AGRARIA

Conoscenze avanzate e capacità professionali per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Votazione 104/110 in corso
Laurea Triennale

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

CAPACITÀ PERSONALI	E	COMPETENZE
---------------------------	----------	-------------------

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ RELAZIONALI	E	COMPETENZE
----------------------	---	------------

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE	E	COMPETENZE
------------------------	---	------------

CAPACITÀ TECNICHE	E	COMPETENZE
-------------------	---	------------

CAPACITÀ INFORMATICHE	E	COMPETENZE
-----------------------	---	------------

CAPACITÀ ARTISTICHE	E	COMPETENZE
---------------------	---	------------

1999 - 2003

LICEO GINNASIO GALILEO, Firenze, via Martelli 9

Diploma di maturità classica Volazione 83/100

Diploma di Scuola Secondaria Superiore

ITALIANO

LINGUA INGLESE

Buono

Buono

Buono

Sono in grado di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste dell'utenza di riferimento, grazie all'attività di relazione svolte nelle diverse esperienze professionali citate. Riesco facilmente a stabilire e gestire rapporti con le altre persone, adattando la comunicazione alle diverse sensibilità personali. Ho acquisito la capacità di parlare in pubblico e di lavorare in gruppo e la passione ad essere operativa e a raggiungere risultati e obiettivi di squadra, facendo sempre leva su un principio di partecipazione e responsabilità.

Sono in grado di valutare e attuare le strategie più adeguate in relazione al contesto in cui si opera, sia dal punto di vista organizzativo che di gestione. Ho acquisito la capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità e di coordinare le risorse umane coinvolgendole e valorizzandole per raggiungere gli obiettivi prefissati. Buona attitudine alla gestione di progetti e di gruppi di lavoro.

Rapida capacità di apprendimento; personalità positiva e dinamica; buona capacità di adattamento alle varie situazioni lavorative; buona capacità di comunicazione ed interazione con le persone; buona capacità di lavorare sia in gruppo che individualmente.

Conoscenza di software applicativi per l'elaborazione e la gestione dei dati e per la gestione strumentale, Windows 95/98/2000/NT/XP/Vista, Word, Excel, Power point; conoscenza di browsers di navigazione; tali conoscenze le ho acquisite sia durante la stesura degli elaborati universitari, compresi i tirocini pratico-applicativi, che nelle precedenti esperienze lavorative.

Fin da piccola mi sono appassionata al cinema e alla lettura; mi piace anche ascoltare musica e ho una predilezione per quella italiana e non tanto recente; amante della cucina, dei viaggi e dell'arte in genere.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Attività di babysitter, assistenza didattica e sostegno scolastico; educatrice volontaria per ragazzi delle scuole elementari, medie e superiori. Progettazione, organizzazione e sviluppo di percorsi educativi attraverso esperienze pratiche e laboratori.

PATENTI

A-B; auto e moto munito.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Nel 2005-2006 ho partecipato al progetto OPENLAB (Facoltà Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Firenze) come docente per l'assistenza didattica e pratica ai corsi di divulgazione scientifica per le scuole.

Dal 2013 membro del Consiglio Pastorale Parrocchiale.

Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi della vigente normativa sulla Privacy