

INFORMAZIONI PERSONALI

Lara Bulgarelli

📍 Strada (PR) Mozzano, 26 loc. Mozzano – Neviano degli Arduini (PR)

☎ 333 2016785

✉ larabulgarelli016@gmail.com

👤 Sesso F | 📅 Data di nascita 15/07/1983 | 🇮🇹 Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE**GENNAIO 2003 – DICEMBRE 2015**

Suolo e Salute – Direzione Regionale Emilia Romagna - via G.Galilei, 6 – Faenza (RA)

Organismo di certificazione delle produzioni biologiche

Tecnico Ispettore

Ispezioni per la certificazione delle produzioni biologiche secondo la normativa comunitaria e NOP (aziende di produzione vegetale, zootecnica e trasformazione).

GIUGNO 2006 – GENNAIO 2019

Continental Semences S.p.A. – Via Monzato, 9 – 43029 Traversetolo (PR)

Industria sementiera: produzione, lavorazione e commercio di sementi per tappeti erbosi ed essenze foraggere

Impiegata / tecnico di laboratorio

Gestione Registro di Carico/Scarico;

Controllo merce in ingresso e relative registrazioni fiscali;

Controllo qualità (analisi di laboratorio sulle sementi: germinabilità, purezza, ricerca semi estranei, calo meccanico di lavorazione);

Controllo in campo delle produzioni di trifogli (Alessandrino, Incarnato, Resupinato – tecnico abilitato presso E.N.S.E. mediante corso anno 2007)

**AGOSTO 2003 – AGOSTO 2005 /
AGOSTO 2005 – GIUGNO 2006**

Studio tecnico p.a. Barbarini Alberto – CAA Liberi Professionisti Parma - via Verdi, 31 – Treccasali – SissaTreccasali (PR)

Studio Professionale

Praticante Perito Agrario / Collaboratrice con funzioni di tecnico

Compilazione piani colturali

Gestione notifiche di attività con metodo biologico e relativo allegati ed integrazioni

Pratiche catastali

Raccolta dati per compilazione dichiarazione dei redditi

Gestione domande U.M.A.

Raccolta dati e compilazione pratiche contributi agricoli ex SCAU

Compilazione quaderno di campagna

LUGLIO 1998 – OTTOBRE 2008

Nuova Ellegi srl – Strada Prov.le Argini – Santa Maria del Piano – Lesignano de' Bagni (PR)

Piccola industria lavorazioni carni suine

Apprendista operaio salumaio III livello

Pulizia e preparazione delle carni per la lavorazione

Pulizia e sanificazione degli strumenti e delle superficie di lavoro

Applicazione e verifica delle procedure HACCP

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

MAGGIO 2014	<p>Corso di formazione per il comparto vitivinicolo ai sensi del Reg. 203/2012 presso Suolo e Salute – Via Galliera 93 (BO)</p> <p>Corso di 8 ore tenuto da ISVEA – Servizi Analitici per i settori Enologico, Viticolo e comparto Alimentare – Poggibonsi (SI)</p> <p>Reg. 203/2012</p>
GIUGNO 2011	<p>testo di mediatore civile e commerciale conseguito presso CTQ con aggiornamento biennale,</p>
MAGGIO 2007	<p>Autorizzazione alla certificazione in campo delle produzioni di Trifogli (per conto di Continental Semences S.p.A.) sotto sorveglianza ufficiale, conseguita presso ENSE,</p>
NOVEMBRE 2005	<p>Abilitazione all'esercizio della Libera Professione di Perito Agrario conseguita tramite esame di Stato nella sessione 2005, presso I.T.A.S. G. Garibaldi di Cesena, con la votazione di 97/100,</p>
NOVEMBRE 2003	<p>Certificato di abilitazione alla conduzione dei generatori di vapore di 2° grado (produzioni fino a 20 ton/ora di vapore) n°2275 del Registro, conseguito a Parma in data 13 Novembre 2003,</p>
MAGGIO 2003	<p>Patente di abilitazione all'uso di Ammoniaca e Anidride solforosa rilasciato dal Comune di Lesignano de' Bagni n°1/2003, conseguito a Bologna in data 5 Maggio 2003</p>
OTTOBRE 2002 – NOVEMBRE 2003	<p>Tecnico dell'industria di trasformazione agro.alimentare (corso 2002/0331 finanziato dalla Regione Emilia Romagna)</p> <p>Agriform s.r.l. – Istituto per la formazione in agricoltura e nell'agroindustria</p> <p>Igiene e tecnologia degli alimenti e relativa normativa comunitaria e nazionale,</p> <p>Cicli produttivi dell'industria conserviera, lattiero casearia, lavorazione delle carni,</p> <p>HACCP: compilazione dei manuali e gestione delle pratiche,</p> <p>Normativa ISO,</p> <p>Impiantistica</p> <p>Sicurezza e salute nell'ambiente di lavoro . normativa 626,</p> <p>Normativa antincendio,</p> <p>Meccanica dei fluidi (impianti di refrigerazione industriale),</p> <p>Disegno meccanico (lettura delle tavole e fondamenti di disegno meccanico autocad 2D),</p> <p>Programmazione PLC (fondamenti)</p>
GENNAIO 2003	<p>Corso prima formazione Suolo e Salute</p>
ANNO SCOLASTICO 1997/98 ANNO SCOLASTICO 2001/02	<p>Diploma di perito Agrario conseguito con la votazione di 96/100 – specializzazione nell'ambito Agroambientale.</p> <p>Istituto Tecnico Agrario Statale "F. Bocchialini" Parma</p> <p>Agronomia, Agroecologia, ecologia applicata, ecologia del paesaggio; Elementi di coltivazioni forestali; Fondamenti di progettazione del verde; Fitopatologia ed Entomologia agraria; Biologia; Estimo agrario Zootecnia; Chimica agraria; Chimica industriale; Meccanica; Elementi di costruzioni rurali.</p>

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Francese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Buona propensione al lavoro a contatto con il pubblico, sia in ambito tecnico che commerciale, Facilità di comunicazione e condivisione di competenze, esperienze ed obiettivi, Disponibilità a collaborare con i colleghi, sia in situazioni di routine che nei momenti di maggiore stress, Capacità conseguite in particolare lavorando in settori che seguono l'andamento stagionale, in particolare le campagne di semina delle colture foraggere, o soggetti a scadenze periodiche.

Competenze organizzative e gestionali Buona propensione al lavoro autonomo, Buona gestione dei progetti condivisi, con rilevante capacità di ascolto e coordinamento delle proposte altrui.

Competenze informatiche e tecniche Uso del sistema Windows (XP, 7), del pacchetto Office ed in particolare Microsoft Word ed Excel, uso di mappe catastali, CTR, fotorelevazioni aeree approfondito sia in sede di ricerche in studio che in occasione di visite tecniche in campo, buona conoscenza di usi e consuetudini dell'agro della provincia di Parma, con propensione ad approfondire tale bagaglio culturale.

Altre competenze

- Attesto di mediatore civile e commerciale conseguito presso CTQ in giugno 2011, con aggiornamento biennale,
- Autorizzazione alla certificazione in campo delle produzioni di Trifogli (per conto di Continental Semences S.p.A.) sotto sorveglianza ufficiale, conseguita presso ENSE nel maggio 2007,
- Abilitazione all'esercizio della Libera Professione di Perito Agrario conseguita tramite esame di Stato nella sessione 2005, presso I.T.A.S. G. Garibaldi di Cesena, con la votazione di 97/100,
- Certificato di abilitazione alla conduzione dei generatori di vapore di 2° grado (produzioni fino a 20 ton/ora di vapore) n°2275 del Registro, conseguito a Parma in data 13 Novembre 2003,
- Patente di abilitazione all'uso di Ammoniaca e Anidride solforosa rilasciato dal Comune di Lesignano de' Bagni n°1/2003, conseguito a Bologna in data 5 Maggio 2003

Patente di guida 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".