

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**



Nome

**SILVIA MARTINEZ PASCUAL**

Indirizzo

**VIA GIOVANNI SEGANTINI, 47 50142 FIRENZE**

Telefono

**3397989815**

Fax

**0557398119**

E-mail

**silviamapas@gmail.com**

Nazionalità

**ITALIANA**

Data di nascita

**20 GENNAIO 1977 A MELILLA (SPAGNA)**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da Marzo 2002 )

2008

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Confesercenti Versilia  
Via Matteotti, 180 Viareggio (LU)

• Tipo di azienda o settore

Confederazione Italiana Attività Commerciali, Turistiche e dei Servizi con settori di Consulenza, Assistenza e Formazione professionale

• Tipo di impiego

**Libera Professionista con P. IVA propria**

• Principali mansioni e responsabilità

→ **Tecnico della gestione della Sicurezza alimentare secondo gli standard**  
**Qualifica come docente nel settore sicurezza alimentare.**

→ **Qualifica come formatore per la salute e sicurezza sul lavoro:**

- **con esperienza come docente esterno, per almeno 90 ore negli ultimi 3 anni**

- **esperienza lavorativa e professionale negli ultimi 3 anni nel campo della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**

2011

• Date (da Ottobre 2002 )

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Soluzione s.r.l.  
Via Vittorio Emanuele II, 131 Firenze (FI)

• Tipo di azienda o settore

Centro di Servizi Tecnici

• Tipo di impiego

**Libera Professionista con P. IVA propria**

• Principali mansioni e responsabilità

**Tecnico della gestione della Sicurezza alimentare e Sicurezza nei luoghi di lavoro secondo gli standard**

**Corsi di Formazione settore sicurezza alimentare**

☒ attività di valutazione degli apprendimenti nell'ambito di percorsi formativi

☒ attività di progettazione di interventi di formazione

• Area di attività cui sono riconducibili le attività svolte <sup>1</sup>

• Date (da Ottobre 2011)

2016

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Aspenfi di Silvia Martinez  
Via Torricoda 55r 50142 Firenze (FI)

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Area di attività cui sono riconducibili le attività svolte <sup>1</sup>

- Date (da Ottobre 2011)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Area di attività cui sono riconducibili le attività svolte

- Date (da Marzo 2016)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Area di attività cui sono riconducibili le attività svolte <sup>1</sup>

- Date (da Ottobre 2011 )
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Area di attività cui sono riconducibili le attività svolte <sup>1</sup>

- Date (da Ottobre 2011 )
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Area di attività cui sono riconducibili le attività svolte <sup>1</sup>

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da 1996 – 2001)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Studio di consulenza Sicurezza Alimentare e Sicurezza nei luoghi di lavoro

**Libera Professionista con P. IVA propria**

**Tecnico in gestione della Sicurezza alimentare e Sicurezza nei luoghi di lavoro**

**Corsi di Formazione settore sicurezza alimentare**

- ☒ Consulenze
- ☒ attività di valutazione degli apprendimenti nell'ambito di percorsi formativi
- ☒ attività di progettazione di interventi di formazione

2016

IL BORRO Cooperativa

Via degli Alfani, 44 - 50121, Firenze

Docente

Lezioni all'interno di corsi riconosciuti dalla provincia di Firenze per Assistenti di Base sulla sicurezza ed igiene alimentare

CORSI PER ADB

Attualmente

Archimede SRL

Via Del Parlamento Europeo, 9 Scandicci (FI)

Consulenze Ambientali

Tecnico Sicurezza

Tecnico in gestione della sicurezza alimentare e Sicurezza nei luoghi di lavoro

Corsi di formazione settore sicurezza alimentare e Sicurezza nei luoghi di lavoro

- consulenze
- attività di valutazione degli apprendimenti nell'ambito di percorsi formativi
- attività di progettazione di interventi di formazione

Attualmente

Scuola di arte culinaria Cordon Bleu

Via di Mezzo 55r 50121 Firenze

Scuola di cucina

Docente

Lezioni all'interno di corsi professionali e del BACHELOR OF PROFESSIONAL STUDIES sulla sicurezza ed igiene alimentare

Sicurezza ed igiene alimentare in cucina

2018

Regione Toscana

Membro Albo degli esperti per commissione d'esame per gli ambiti territoriali di Lucca, Massa Carrara e Pistoia

Via Tripoli 19 51100 Pistoia

Docente

Sicurezza ed igiene alimentare

Laurea in Biologia

Università di Santiago di Compostela (SP) – Facoltà di Biologia

Gestione Ambientale

**Laurea in Biologia (7/10)**

**Biologa. Iscritta nell'albo dell'Ordine Nazionale dei Biologi sez. A n. 053195**

- Date (da Aprile 2006 )
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Giorni 6-7-20-21-27 Ottobre 2006  
CHECK FRUIT

SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA'

AUDITOR/LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA'  
(76/100 )

- Date (da Aprile 2004 )
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dicembre 2004  
Ecoutilty Company

MODULI: legislazione ambientale, Acqua, Aria, Rifiuti, Bonifica dei siti contaminati, V.I.A., I.P.P.C., Certificazioni Ambientali, Acustica, Elettromagnetismo.

Corso di specializzazione TECNICO AMBIENTALE  
TECNICO AMBIENTALE (96/100 )

- Date (da 2002 – 2003)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Università di Malaga (SP) – Istituto di investigazioni Ecologiche

Politica Ambientale. Assistenza tecnica di consulting e gestione medio ambientale. Controllo integrato della contaminazione e migliori tecniche disponibili. La verifica ambientale. L'informe finale e la dichiarazione medio ambientale.

**Master I° Livello in alta gestione ambientale (10/10)**

- Date (da 2001)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Novembre 2001

Ministero del lavoro ed affari sociali in collaborazione con il Fondo Sociale Europeo Madrid (SP)

Legislazione ambientale. Impatti ambientali. Protezione e prevenzione ambientale. Sistemi di gestione ambientale. Gestione dei rifiuti. Educazione ambientale. Gestione del restauro paesaggistico.

**Tecnico in gestione ambientale**

## ALTRI CORSI E/O CONVEGNI

- ▣ 08/05/23-18/05/23 modulo B-SP3: corso RSPP Ateco Q. Vega Formazione Srl.
- ▣ 27 Febbraio 2023 – “ADR 2023 trasporto di merci pericolose su strada” – 4h - TARQUINI EDOARDO Certificato CE n. C05756
- ▣ 06/05/2022 – “Prevenzione & Stili di vita, approcci multidisciplinari per migliorare la salute”. 6 ore – 6 crediti formativi ECM . Akesios Parma (PR)
- ▣ 28/12/2021 – “IL SISTEMA INTEGRATO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE”
- ▣ CORSO DI FORMAZIONE PER RSPP MODULO B (48h) 4Giugno2021-1Luglio2021. Centro Servizi Eliapos S.r.l.
- ▣ 26/02/2021 – “Sport e Stili di vita: Approcci Multidisciplinari per migliorare la salute pubblica” modalità FAD-sincrona il 04/12/2021 n° 10,5 crediti formativi ECM
- ▣ 02/12/2020 – Convegno Protocollo per la gestione e il monitoraggio delle misure di contenimento del Covid-19. AIFOS valido come n. 1 ora aggiornamento ASPP.
- ▣ 29 Ottobre 2020- Workshop online: “Foods trends: nuovi modi per nutrire il futuro tra innovazione e ritorno al passato” – SVIA7 Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti dell'AULSS N. 7 Pedemontana. 4h
- ▣ 8 Ottobre 2020- Workshop online: “La sicurezza alimentare ai tempi della pandemia” – SVIA7 Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti dell'AULSS N. 7 Pedemontana. 4h
- ▣ 15 Ottobre 2020- Workshop online: “Regole sanitarie per l'esportazione degli alimenti di origine animale” – SVIA7 Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti dell'AULSS N. 7 Pedemontana. 4h
- ▣ Aprile 2020 – Corso Fad – Istituto Superiore di Sanità- Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2 preparazione e contrasto. 16h
- ▣ Marzo 2020 – Auditor Interno per sistemi di gestione secondo lo standard UNI EN ISO 45001:2018 – 20 h – AC Quality
- ▣ 2019 Fiera Ambiente Lavoro 2019 Seminario “Risk Management” 2h – Igeam group srl - Bologna
- ▣ 2019 Febbraio – Seminario “D. Lgs81/08 Ripartiamo dalle Criticità” 4h – Cosefi Confindustria – Firenze
- ▣ 2019 25-26 Marzo - Safety Coaching competenze base 16h - Outliers Srl – Bologna
- ▣ 2019 12 Aprile - MV Consulting e SQS Seminario Sistemi di gestione nel settore del packaging Alimentare 8h – Lucca
- ▣ 2018 Settembre– Dieta chetogenica – Firenze 29,30 Settembre - Nutrimediform
- ▣ 2018 Maggio– MOCA e GMP – CSQA – Parma
- ▣ 2017 Settembre– “Analisi temporizzata del sovraccarico biomeccanico degli arti superiori e delle posture di lavoro incongrue del rachide e degli arti inferiori e altre novità EPM” – Associazione Ambiente e Lavoro Modena
- ▣ 2017 – La Crescita Consapevole – Archimede SRL
- ▣ 2017 – Convegno “La gestione della sicurezza delle attrezzature di lavoro” –Regione Emilia Romagna
- ▣ 2017 – Convegno “Gestione operativa del rischio Legionella” Aias
- ▣ 2016 – La nuova edizione della norma ISO 9001 e aggiornamento per auditor Certiquality Firenze
- ▣ 2015 – Nutrizione Benessere alimenti e Nutraceutica. Bologna 12, 13 Settembre 2015
- ▣ 2015 – L'intestino Sistemico. Firenze 6 Giugno 2015
- ▣ 2015 – Bia in Pratica. Firenze 29 Maggio 2015
- ▣ 2014 – Marketing nella professione del biologo nutrizionista. Verona Maggio 2014.
- ▣ 2013 – Corso di perfezionamento in nutrizione nelle varie discipline sportive. NUTRIMEDIFOR. Firenze 23 Febbraio – 21 Aprile.
- ▣ 2012 – Legionella prevenzione e controllo. Este-lab. 20 Aprile 2012. Ferrara
- ▣ 2012 – Interpretazione delle analisi cliniche e consigli nutrizionali. A.i.nu.c . 16 Marzo. Firenze
- ▣ 2011 22 Novembre– Fondamenti di nutrizione clinica e Applicata. Firenze
- ▣ 2011 - 16 Aprile 2011 – Sicurezza Alimentare e patologie correlate. Akesios. Parma
- ▣ 2011 - 15 Aprile 2011 – Dalla dieta VLCD alla dieta di tipo mediterraneo. Akesios. Parma.
- ▣ 2010 - Percorso Formativo Annuale in Nutraceutica Integrata. Akesios Group srl . Roma
- ▣ 2010 – 4 /12/2010 LE REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI E LE PRINCIPALI TECNICHE DIAGNOSTICHE. A.I.NU.C Firenze
- ▣ 2010 - 22-23 Maggio Gli aspetti nutrizionali in età pediatrica. Syntonie. Firenze
- ▣ 2010 – 18/11/10 - ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA - IL CONTROLLO. Servizio Nazionale Regionale. Emilia-Romagna Bologna
- ▣ 2009 - PREDISPOSIZIONE E VALUTAZIONE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL METODO HACCP. Azienda USL di Modena.
- ▣ 2008- BRC versione 5. Lo standard Globale per la Sicurezza Alimentare: evoluzione, prospettive e opportunità”.. Check Fruit.Bologna
- ▣ 2008- “Validazione di processo” A.I.&T.S. Consulting.14 Marzo 2008 Prato

- ▣ 2006 -SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA. Seminario La categorizzazione del rischio. Modena. 19 Ottobre 2006 dalle ore 14.00 alle ore 18.00.
- ▣ 2006 -SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA. Seminario Ristorazione, distribuzione e somministrazione, come applicare i nuovi regolamenti. Modena. 19 Ottobre 2006 dalle ore 9.00 alle ore 13.00.
- ▣ 2006- ARSIA. Corso di formazione il vino e le tecniche innovative di trasformazione. 19 ore. Firenze nel periodo dal 2 ottobre al 5 ottobre 2006.
- ▣ 2006- CHECKFRUIT s.r.l. "HACCP e Igiene: la gestione del rischio alimentare". 8 ore Bologna 25 Maggio.
- ▣ ISFOP.Seminario Il rischio da Legionella negli ambienti di lavoro e di incontro Bologna 17 maggio 2006
- ▣ 2005- SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA ROMAGNA. Corso di formazione sicurezza alimentare e autocontrollo nel settore degli alimenti di origine animale. Castelnuovo Rangone, 13 crediti ECM. 1 e 2 dicembre 2005.
- ▣ 2005 - AMBIENTE LAVORO "I Videoterminali, fattori di rischio, posture, disturbi e patologie" . Bologna 15 settembre 2005.
- ▣ 2005- AMBIENTE LAVORO "Il rischio biologico" . Bologna 15 settembre 2005.
- ▣ 2005 - Convention "SICURA2005" .<<Formazione e Sicurezza Alimentare>>. 01.10.2005 (4 ore) n. 4 crediti formativi (E.C.M.)
- ▣ 2005 - CONVENTION "SICURA2005" .<<La valutazione del dato analitico>>. 30.09.2005 (8 ore) n. 7 crediti formativi (E.C.M.)
- ▣ 2005 - CONVENTION "SICURA2005" .<<In viaggio con le verdure>>. 29.09.2005 (4 ore) n. 4 crediti formativi (E.C.M.)
- ▣ 2005 - ITALBIOFORMA. Evento formativo "Tossinfezioni alimentari la diagnosi microbiologica". Università di Genova – Dipartimento di Biologia. 5 crediti ECM 20 maggio 2005.
- ▣ 2005 - OXOID . XIV Conferenza Nazionale "Microbiologia degli alimenti conservati in stato di refrigerazione". Facoltà di Chimica industriale -. (Bologna). 3 Maggio 2005.
- ▣ 2004 - CERMET. Corso "La rintracciabilità di un prodotto alimentare lungo la filiera" (Bologna). Ottobre 2004.
- ▣ 2004 - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE Corso "Igiene Ambientale" Firenze 2004.

## ALTRI CORSI E/O CONVEGNI

- ▣ 2004 Convention "SICURA2004" . L'istituto superiore di sanità per la sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare.
- ▣ 2004 Convention "SICURA2004" . Tecnologia e Sicurezza in cucina.
- ▣ 2004 Convention "SICURA2004" . Alimenti e salute. Il linguaggio e la condivisione.
- ▣ 2004 Corso Microbiologia alimentare (on-line) Università di Salamanca. Corso 2003-04. (Spagna)
- ▣ 2003 Convegno Nazionale sulla valutazione del rischio e dell'esposizione ad agenti chimici pericolosi. Modena. Ottobre 2003.
- ▣ 2003 Convegno sulla salubrità: obiettivo di qualità ed esigenza per la salute. Montecatini. Luglio 2003. Ordine Nazionale dei Biologi (n° 8 Crediti formativi).
- ▣ 2003 Corso d'Italiano avanzato. Centro lingua italiana Calvino. Firenze 10/03/03
- ▣ 2003 Corso sulla Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro. Società SOLUZIONE s.r.l. Durata 16 ore. Marzo 2003.
- ▣ 2003 Convegno sulla valutazione dell'esposizione professionale ad agenti chimici. Marzo 2003. Lucca
- ▣ 2003 Corso HACCP. (on-line) Sicurezza Alimentare. Università di Salamanca. Durata 120 ore. Corso 2002-03. (Spagna)
- ▣ 2001 Corso ed esame d'inglese TOEIC. Wall street institute. 2-novembre-1999-novembre-2001. Pontevedra. (Spagna)
- ▣ 2001 Conferenze sull'acquicoltura. Caixanova. 27-Novembre-2001. Pontevedra. (Spagna)
- ▣ Corso d'inizio e perfezionamento di lingua Galiziana. Istituto Sanchez Canton. 4 Settembre 2001. Pontevedra. (Spagna)
- ▣ Seminario Comercio Justo: rispetto medio ambiente nella produzione. Setem. 30 Settembre 2000. Pontevedra. (Spagna)
- ▣ Strategia e Politica forestale nel XXI sec. Durata 30 ore. Università di Vigo.
- ▣ "Università Internazionale Menendez Pelayo (UIMP)". Settembre 2000.
- ▣ Analisi dei dati con SPSS. Durata 30 ore. Rete d'aule d'informatica. Università di Santiago de Compostela. Gennaio 2000.
- ▣ Educazione Ambientale negli Spazi Naturali Galiziani. Durata 30 ore. Università de La Coruña. Novembre 1999.
- ▣ V Giornate per il "Giorno Mondiale del Medio Ambiente". Durata 30 ore. Università di Santiago de Compostela. Maggio 1999.
- ▣ Introduzione ad Internet '98. Durata 30 ore. Rete d'aule d'informatica. Università di Santiago de Compostela. Aprile 1999.
- ▣ Corso di Word '97. (Corso Interattivo di Softvision). Maggio. 1999.
- ▣ Corso d'Excel. Durata 30 ore. Rete d'aule d'informatica. Università di Santiago de Compostela. Aprile 1999.
- ▣ Giornate sul monte in galizia. 25 Aprile 1999. Università Santiago di Compostela. (Spagna)
- ▣ Giornate Tecniche sui Rischi Lavorativi con Agenti Biologici. Durata 30 ore. Centro di Sicurezza ed Igiene. Giunta di Galizia. Marzo 1999.
- ▣ Giornate micologiche. 6 novembre 1998. Università di Santiago de Compostela. (Spagna)
- ▣ Microsoft Power point '97. (Corso Interattivo di Softvision). Sett. 1998.
- ▣ Microsoft Access '97. (Corso Interattivo di Softvision). Sett. 1998.
- ▣ Microsoft Windows '98 e Internet Explorer (Corso Interattivo di Softvision). Sett. 1998.
- ▣ Antropologia, cultura e Biologia. Durata 30 ore. Università di Santiago de Compostela. Aprile 1998.
- ▣ Corso d'Agroecologia. Durata 30 ore. Università di Santiago de Compostela. Marzo 1998.
- ▣ Corso Attualità sulla patologia dei pesci e molluschi. Università di Santiago de Compostela. (Spagna) Giugno 1997.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

### SPAGNOLO MADRELINGUA

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

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

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

#### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

#### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

#### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

### INGLESE

LIVELLO ALTO INTERMEDIO

LIVELLO ALTO INTERMEDIO

LIVELLO ALTO INTERMEDIO

### ITALIANO

LIVELLO AVANZATO

LIVELLO AVANZATO

LIVELLO AVANZATO

### GALIZIANO

LIVELLO AVANZATO

LIVELLO AVANZATO

LIVELLO AVANZATO

CAPACITÀ DI ADATTAMENTO IN NUOVI CONTESTI

CAPACITÀ DI PROBLEM SOLVING

MOTIVAZIONE E TENACIA A PERSEGUIRE I PROPRI OBIETTIVI

RESISTENZA ALLO STRESS

CAPACITÀ A LAVORARE IN TEAM

ATTENZIONE AI DETTAGLI

FLESSIBILITÀ

Spiccata capacità di organizzazione del lavoro maturata anche grazie alle esperienze fatte durante gli anni di studio, che dovevano conciliare l'attività universitaria con gli studi musicali (conservatorio).

Sono abituata a coordinare e gestire con facilità i lavori, sia quelli che gestisco da sola che quelli che svolgo con i colleghi.

- ✓ Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows
- ✓ Abituale utilizzo dei principali applicativi software microsoft
- ✓ Ottima conoscenza e capacità di utilizzo di internet per attività di documentazione, trasferimento dati, archiviazione, posta elettronica
- ✓ Conoscenza come utilizzatrice abituale dei seguenti programmi:  
POWER POINT, WORD, EXCEL, ACCESS, PUBLISHER, SPSS E INTERNET.

Corsi frequentati:

- AUTOCAD 2D. SOLE COSTA STUDIO. 1 Febbraio 2005
- Microsoft Windows '98 e Internet Explorer (Corso Interattivo di Softvision). Sett. 1998.
- Microsoft Access '97. (Corso Interattivo di Softvision). Sett. 1998.
- Corso di Word '97. (Corso Interattivo di Softvision). Maggio. 1999.
- Corso d'Excel. Durata 30 ore. Rete d'aule d'informatica. Università di Santiago de Compostela. Aprile 1999.
- Introduzione ad Internet '98. Durata 30 ore. Rete d'aule d'informatica. Università di Santiago de Compostela. Aprile 1999.
- Analisi dei dati con SPSS. Durata 30 ore. Rete d'aule d'informatica. Università di Santiago de Compostela. Gennaio 2000.

⇒ **Tirocinio presso L'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Toscana. ARPAT. (Italia)**

Settore d'attività: dipartimento delle risorse idriche.

Mansione svolta: analisi microbiologica delle acque per potabilità e la balneazione.

⇒ **Tirocinio presso** Impresa Nazionale di Celulosas di Pontevedra S.A. [ENCE] (Fabbricazione di pastas di carta crude e imbiancate. Spagna 2001

Settore d'attività: dipartimento qualità.

Mansione svolta: gruppo di coordinamento documentazione ed analisi per l'ottenimento della certificazione ambientale

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE

TITOLO DI PROFESSORESSA DI PIANOFORTE PRESSO IL CONSERVATORIO DI SANTIAGO  
DI COMPOSTELA (SP).

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

CORSA E CINEMA

PATENTE O PATENTI

B e A

## DICHIARAZIONE

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Data: 21/04/2022

Silvia Martinez

