

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Alberto Santinello
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono	Cell: [REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Nazionalità	[REDACTED]
Data e luogo di nascita	[REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>Dal 01-02- 2021 fino alla data odierna
ASST VALLE OLONA, via Arnaldo da Brescia,21052, Busto Arsizio</p> <p>Azienda ospedaliera
Infermiere professionale
Infermiere dell' unità operativa Covid Alta Intensità, presidio di Gallarate fino al 31-01-2022 e dal 2-02-2022 fino alla data odierna come coordinatore dell'unità di Riabilitazione Funzionale Specialistica e M.A.C.presidio di Somma L.do</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>Dal 14-01- 2010 fino al 31-01-2021
Ospedale di circolo e fondazione Macchi, viale borri 57, 21100 Varese, divenuta ASST-SETTELAGHI</p> <p>Azienda ospedaliera
Infermiere professionale
Infermiere dell' unità operativa di Gastroenterologia e Geriatria fino al 31-03-2015 e dal 1-04-2015 fino al 31-01-2022nell'unità di Neurologia e stroke unit</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>Dal 2003 al 2006
Centro carni Turate</p> <p>Macellazione e commercio carni
Responsabile dell'autocontrollo
Responsabile prelievo obex per ricerca gene mucca pazza e addetto allo stordimento del macello, responsabile progettazione e gestione del sistema d'autocontrollo</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>Dal 1998 al 2002
Vari hotels e azienda di ristorazione collettiva "My chef"</p> <p>Aziende tecnico turistiche e della ristorazione
Da aiuto cuoco a responsabile di cucina
Cuoco e gestione fornitori e staff di cucina</p> |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita• Date• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita• Date• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita• Date• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita | <p>Dal 1-10- 2014 al 26-11-2015
Università Carlo Cattaneo "Luca", Castellanza,
Master di 1 livello in Management e Coordinamento delle professioni sanitarie
Management, Diritto, economia,</p> <p>Master di 1 livello in Management e Coordinamento delle professioni sanitarie con valutazione di 97/110</p> <p>Dal 1-10-2006 al 9-11-2009
Università degli studi dell'Insubria, corso di laurea in Infermieristica</p> <p>Infermieristica, medicina, chirurgia, chimica e biologia</p> <p>Dottore in infermieristica con valutazione di 92/110</p> <p>Dal 1-9-2001 al 30-06-2002
"Enaip" di Busto Arsizio corsi regionali</p> <p>Igiene e qualità delle produzioni alimentari, "haccp"</p> <p>Tecnico dell'autocontrollo: igiene e qualità nelle produzioni alimentari</p> <p>Dal 1-9-1996 al 30-6-2000
Istituto alberghiero "E. Maggia", Stresa</p> <p>Cucina, sala-bar, ricezione</p> <p>Diploma di tecnico alberghiero e della ristorazione</p> |
|---|---|

PRIMA LINGUA

Italiano

- Inglese e tedesco

Livello scolastico

PATENTE

A-B

Autorizzo al trattamento dei dati personali in base alla normativa vigente

Data

16-05-2022

