



INGRID ROFNER

Beraterprofil

 Bruneck - Südtirol - Italien



FIDERAS Consulting

Arbeitssicherheit | Managementsysteme | Schulungen



SPRACHEN

-  Deutsch (Muttersprache)
-  Italienisch
-  Englisch



SCHULAUSBILDUNG

-  Wissenschaftliches Lyzeum, Bruneck
-  Universität Padova, Fachrichtung Biologie (indirizzo fisio-patologico)



BERUFSAUSBILDUNG

-  EOQ Quality Auditor
-  Qualitätsmanager
-  Hygienemanager



BERUFSERFAHRUNG

-  **SEIT 2013: FIDERAS CONSULTING**
UNTERNEHMENSBERATUNG
-  **2010 - 2012: MERTEN ITALIA GMBH**
UNTERNEHMENSBERATUNG
-  **2005 – 2010: MILKON SÜDTIROL ALTO ADIGE (SENNI)**
VERANTWORTLICHE LABOR
-  **1998 – 2005: GRANDI SALUMIFICI ITALIANI (SENFTER)**
VERANTWORTLICHE LABOR



BERUFLICHE WEITERBILDUNGEN

-  **2019: REFRESHING FÜR QUALITÄTSMANAGER UND AUDITOREN**
-  **2019: REQUISITI PEST CONTROL NEGLI STANDARD BRC E IFS**
-  **2018: AUGENSCHULE – GESUNDES SEHEN AM ARBEITSPLATZ**
-  **2016: KALIBRIERUNG INTEGRIERTE MANAGEMENTSYSTEME (QUALITÄT, UMWELT, ARBEITSSICHERHEIT)**
-  **2015: KALIBRIERUNG QUS QUALITÄT**
-  **2015: KALIBRIERUNG LEBENSMITTEL – GFSI GLOBAL MARKETS, IFS GLOBAL MARKETS**
-  **2015: DAS MITARBEITER-JAHRESGESPRÄCH**
-  **2015: FÜHRUNGSTRAINING – GRUNDLAGEN DER MITARBEITERFÜHRUNG**
-  **2015: DIE PROZESSKOSTENRECHNUNG ERFOLGREICH ANWENDEN**
-  **2014: HYGIENEMANAGEMENT – MANAGEMENTSYSTEME, NORMEN, STANDARDS**
-  **2014: HYGIENEMANAGEMENT – BETRIEBS- UND PERSONALHYGIENE, HACCP**
-  **2014: HYGIENEMANAGEMENT – MIKROBIOLOGIE UND LEBENSMITTELRECHT**
-  **2014: PRÜFUNG HYGIENE-MANAGER**
-  **2013: REFRESHER QM MANAGER UND AUDITOR**
-  **2011: ZEIT- UND SELBSTMANAGEMENT IM ZEITALTER MODERNER KOMMUNIKATION**



INGRID ROFNER

Beraterprofil

📍 Bruneck - Südtirol - Italien



FIDERAS Consulting

Arbeitsicherheit | Managementsysteme | Schulungen



BERUFLICHE WEITERBILDUNGEN

- 🕒 2011: SELBSTMANAGEMENT – *STEUERN VON PROJEKTEN UND PROJEKTÄHNLICHEN AUFGABEN*
- 🕒 2011: ARBEITSSICHERHEIT, B-MODUL AUSBILDUNG LDAS, NOTFALLORGANISATION IM UNTERNEHMEN
- 🕒 2011: ARBEITSSICHERHEIT, B-MODUL AUSBILDUNG LDAS, ARBEITSSTÄTTEN – *ARBEITSHYGIENISCHE UND ERGONOMISCHE ASPEKTE*
- 🕒 2011: ARBEITSSICHERHEIT, B-MODUL AUSBILDUNG LDAS, BÜRO/BILDSCHIRMARBEIT
- 🕒 2010: INTEGRIERTE MANAGEMENTSYSTEME – *ANFORDERUNGEN*
- 🕒 2010: QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEME
- 🕒 2010: INTEGRIERTE MANAGEMENTSYSTEME – *METHODEN UND WERKZEUGE*
- 🕒 2010: INTEGRIERTE MANAGEMENTSYSTEME – *STRATEGIE UND ORGANISATIONSENTWICKLUNG*
- 🕒 2010: STATISTISCHE METHODEN ZUR ENTSCHEIDUNGSFINDUNG
- 🕒 2010: PRÜFUNG ZUM SYSTEMMANAGER QUALITÄT
- 🕒 2010: PRÜFUNGSLEHRGANG AUDITOR
- 🕒 2010: ZUGELASSENER EOQ QUALITY AUDITOR NACH ISO 19011
- 🕒 2010: SICHERHEITS-UND GESUNDHEITSSCHUTZ MANAGEMENTSYSTEME
- 🕒 2010: KURS FÜR BRANDSCHUTZBEAUFTRAGTE MITTLERES RISIKO (*BS 2*)
- 🕒 2010: WEITERBILDUNG GEMÄSS DECRETO LEGISLATIVO 231/2001 (*HAFTUNG DER GESELLSCHAFTEN*)
- 🕒 2009: FORTGESCHRITTENENKURS ENGLISCH
- 🕒 2009: SCHULUNG BASIS-UND GRUNDWISSEN KÄSEREI
- 🕒 2008: LABORSEMINAR LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE
- 🕒 2007: IFS VERSION V IN DER PRAXIS
- 🕒 2007: LABOR: ANALYTIK, EINSCHLIESSLICH PROBENAHME
- 🕒 2007: ERZEUGUNG, LAGERUNG UND VERARBEITUNG QUALITATIV HOCHWERTIGER ROHMILCH
- 🕒 2006: FACHTAGUNG „KÄSE“
- 🕒 2005: SEMINAR HYGIENE IN RAUMLUFTTECHNISCHEN ANLAGEN
- 🕒 2003: FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER AUDITOR INTERNO IN BASE ALLE NORME UNI EN ISO 19011 E UNI EN ISO 9001:2000
- 🕒 2002: REVISIONE DELLE NORME ISO 9000:2000, INNOVAZIONI, CONTENUTI, IMPLICAZIONI
- 🕒 2002: KURS UMWELTAUDITOR LAUT ISO 19011
- 🕒 2002: GESETZGEBUNG IM UMWELTBEREICH
- 🕒 2002: EINFÜHRUNG DES UMWELTMANAGEMENTSYSTEMS LAUT ISO 14001
- 🕒 2000: KURS FÜR INTERNE AUDITOREN LAUT UNI CEI EN ISO/IEC 45001
- 🕒 2000: FORTBILDUNG IN BEZUG AUF UNI CEI EN ISO/IEC 45001
- 🕒 2000: INCERTEZZA DI MISURA NELLE PROVE CHIMICHE
- 🕒 2000: IL RUOLO DEL LABORATORIO NELLA NUOVA NORMATIVA DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE
- 🕒 1999: SICUREZZA IN LABORATORIO
- 🕒 1999: QUALITÀ E NORME AZIENDALI ISO
- 🕒 1999: MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE
- 🕒 1999: FORTGESCHRITTENENKURS EXCEL, WORD, ACCESS, INTERNET
- 🕒 1998: CONVEGNO SULLA SICUREZZA MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI CONSERVATI