

# Nataša Cerovečki

<b>RADNO ISKUSTVO</b>	<p><b>Svibanj 2019. -</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Voditelj laboratorija u poduzeću "Gavrilović" d.o.o., Petrinja</b></li><li>▪ organizacija, rukovođenje i koordinacija rada u laboratoriju, nadzor svih poslova u laboratoriju</li><li>▪ obrada podataka dobivenih analiza, interpretacija analitičkih rezultata, davanje nalaza i mišljenja, ovjeravanje i izdavanje izvješća o zdravstvenoj ispravnosti proizvoda za domaće i strano tržište</li><li>▪ pokretanje nesukladnosti na osnovu rezultata analiza</li><li>▪ uvođenje novih postupaka rada i metoda analiza u laboratoriju, izrada i /ili ažuriranje radnih uputa te edukacija djelatnika o nastalim promjenama</li><li>▪ sudjelovanje u razvoju, unaprijeđenju i validaciji analitičkih metoda</li><li>▪ kontrola kvalitete gotovog proizvoda prema proizvođačkim specifikacijama te kontrola specifikacija dobavljača sirovina, aditiva i začina</li><li>▪ vođenje dokumentacije potrebne za uvid veterinarske inspekcije i ostalih nadležnih institucija</li><li>▪ izrada Plana umjeravanja i održavanja ispitne opreme u laboratoriju te vođenje brige o istom</li><li>▪ kontinuirana edukacija, praćenje stručne literature i zakonskih propisa iz djelokruga svog rada</li><li>▪ izrada mjesečnih i godišnjih izvještaja na zahtjev odgovornih osoba</li><li>▪ sudjelovanje u radu tima za senzorička ispitivanja finalnih proizvoda</li><li>▪ sudjelovanje u radu tima za sigurnost hrane</li><li>▪ izrada godišnjeg Plana rada laboratorija te davanje prijedloga o investicijama</li><li>▪ sudjelovanje u izradi specifikacija za nabavu svih sirovina te specifikacija proizvoda za tržište</li><li>▪ sudjelovanje u izradi HACCP dokumentacije i procjeni mikrobiološkog rizika</li><li>▪ administrativni poslovi laboratorija</li></ul> <p><b>Svibanj 2006. - svibanj 2019.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Zamjenica Voditelja laboratorija za mikrobiološka ispitivanja u poduzeću "Gavrilović" d.o.o., Petrinja</b></li><li>▪ planiranje, organizacija i kontrola rada djelatnika laboratorija</li><li>▪ određivanje vrste mikrobioloških ispitivanja sirovina, aditiva i začina, međuprodukata i finalnih proizvoda</li><li>▪ identifikacija mikroorganizama, interpretacija rezultata te davanje nalaza i mišljenja</li><li>▪ kontrola mikrobiološke čistoće radnih površina i ruku djelatnika u proizvodnom pogonu, prije početka rada i u toku proizvodnje</li><li>▪ svakodnevna organoleptička ispitivanja finalnih proizvoda</li><li>▪ suradnja s tehnologima proizvodnih odjela</li></ul>
---------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ neposredna suradnja s veterinarskom inspekcijom u tvornici</li> <li>▪ interlaboratorijska suradnja</li> <li>▪ praćenje svih zakonskih propisa</li> <li>▪ kontinuirana edukacija i stručno usavršavanje</li> <li>▪ izrada specifikacija za nabavu svih sirovina te specifikacija proizvoda za tržište, kontrola specifikacija dobavljača</li> <li>▪ izrada i primjena dokumenata prema zahtjevima norme HRN EN ISO/IEC 17025</li> <li>▪ sudjelovanje u izradi i primjeni ISO normi 22000 i ISO 9001, interni auditor za IFS, Halal i Zaštitu okoliša</li> </ul> <p><b>Rujan 2001 – svibanj 2006.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Stručni suradnik (predavač i voditelj vježbi)</b> na kolegiju "Mikrobiologija piva", organizacija, osmišljavanje programa, vođenje laboratorijskih i terenskih vježbi na stručnim kolegijima iz pivarstva, <b>Veleučilište u Karlovcu, Odjel prehrambene tehnologije</b></li> </ul> <p><b>2001.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Pripravnički staž, Mlinar</b>, mlinarsko – pekarska industrija iz Križevaca</li> </ul> <p><b>1998. - 2001.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Asistent na Prehrambeno – biotehnološkom fakultetu, Sveučilište u Zagrebu</b>, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica; Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo i industrijsku mikrobiologiju</li> <li>▪ vođenje i priprema laboratorijskih vježbi, održavanje kolokvija i ispita, rad na projektu, provođenje mikrobioloških analiza namirnica s obzirom na pravilnik</li> </ul> <p><b>1985. - 2009.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ proizvodnja i organizacija prodaje <b>prirodnih proizvoda na bazi meda</b> - obiteljski posao</li> </ul>
<b>OBRAZOVANJE</b>	<p><b>2000. - 2006.</b> Poslijediplomski znanstveni studij - akad. stupanj magistra znanosti, <b>Prehrambeno – biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu</b> Magistarski rad „Optimiranje uvjeta autolize biomase pivskog kvasca za proizvodnju okusnih supstancija“</p> <p><b>1991. - 1997.</b> dipl. inž. prehrambene tehnologije, <b>Prehrambeno – biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu</b></p> <p><b>1985 -1990.</b> <b>Srednja škola, Centar za kulturu i umjetnost, Zagreb</b>, Suradnik u sredstvima javnog informiranja</p>
<b>DODATNE EDUKACIJE</b>	<p><b>2019.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Edukacija za internog auditora za ISO 140001:2015; Sustavi upravljanja zaštitom okoliša, Zagreb</li> <li>▪ Seminar o Halal kvaliteti, Centar za Halal kvalitetu, Zagreb</li> </ul> <p><b>2018.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seminar "Uzorkovanje", Supera kvaliteta, Zagreb</li> </ul> <p><b>2014.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 8. Konferencija o sigurnosti i kakvoći hrane, Opatija</li> <li>▪ Edukacija o HACCP-u , HGK, Zagreb</li> <li>▪ Kako interpretirati rezultate umjeravanja i kako ih najbolje iskoristiti, Metroteka, Zagreb</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Edukacija za internog auditora za Halal, Centar za Halal kvalitetu, Zagreb</li> </ul> <p><b>2013.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Edukacija za internog auditora za IFS, Vidal d.o.o.</li> </ul> <p><b>2012.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Management training programme</b>, Danish Meat Trade Colledge, Denmark</li> </ul> <p><b>2010.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Edukacija za senzornog analitičara</b> u tvrtki Gavrilović d.o.o., održali djelatnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu</li> </ul> <p><b>2008.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Certifikat o osposobljenosti za samostalan rad u mikrobiološkom laboratoriju</b>, Laboratorij za mikrobiološke analize hrane i predmeta opće uporabe, Zavod za javno zdravstvo Andrija Štampar</li> <li>▪ Seminar "<b>Validacija mikrobioloških metoda</b>", Hrvatsko mjeriteljsko društvo</li> <li>▪ Seminar "<b>Novosti u proizvodnji čiste laboratorijske vode</b>", Millipore</li> <li>▪ <b>Seminar o mikrobiološkim standardima za hranu</b>, TAIEX i Hrvatska gospodarska komora</li> </ul> <p><b>2006.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seminar "<b>Primjena norme HRN EN ISO 17025:2005</b>", Hrvatsko mjeriteljsko društvo</li> </ul>
<b>KONGRESI</b>	<p><b>2012.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peti Hrvatski Kongres Mikrobiologije s međunarodnim sudjelovanjem, Primošten</li> </ul> <p><b>2009.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Treći Evropski Kongres Mikrobiologa FEMS 2009, Gothenburg, Švedska, lipanj 2009.</li> </ul>
<b>PROFESIONALNA ČLANSTVA</b>	<p><b>2009.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hrvatsko mikrobiološko društvo, Sekcija za mikrobiologiju namirnica</li> </ul>
<b>STRANI JEZICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>engleski jezik</b> - aktivno, osnovna i srednja škola, 7. stupanj škole stranih jezika, Varšavska, Zagreb, Cambridge University certificate UK</li> <li>▪ <b>talijanski jezik</b> - aktivno, srednja škola, 4. stupanj škole stranih jezika, Vodnikova i Suvag, Zagreb,</li> <li>▪ Ljetni tečajevi usavršavanja talijanskog jezika u Milanu, Rimu i Palermu.</li> </ul>
<b>OSTALE VJEŠTINE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ iskustvo u radu na uređaju za određivanje patogenih bakterija "Vidas" i 3M Molecular detection system</li> <li>▪ poznavanje rada na računalu - MS Office, rad u sustavu Navision</li> <li>▪ vozačka dozvola B kategorije</li> </ul>
<b>OSOBNE KARAKTERISTIKE I SKLONOSTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kreativna, odgovorna, marljiva, posvećena poslu</li> <li>▪ izvrsne organizacijske i komunikacijske vještine</li> <li>▪ sklonost timskom radu, fleksibilnost</li> <li>▪ željna stjecanja novih znanja i iskustava</li> <li>▪ sposobnost izvršavanja zadataka u zadanom roku</li> </ul>
<b>HOBIJI I INTERESI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ putovanja, planinarenje, skijanje, badminton, čitanje</li> </ul>