



CURRICULUM PROFESSIONALE

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ELENA MICOSSI
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono	[REDACTED]
Fax	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	[REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 2011 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Libero professionista
- Tipo di azienda o settore Audit, consulenza e formazione
- Tipo di impiego Libero Professionista
- Principali mansioni e responsabilità Fornisce consulenza per l'applicazione, il mantenimento e il miglioramento dei sistemi di gestione secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (accreditamento laboratori di prova) in ambito alimentare, ambientale, cosmetico (sia chimico che microbiologico), ingegneria del freddo, chimico, meccanico, fisico ed elettrico.
Fornisce consulenze per l'applicazione, il mantenimento e il miglioramento dei sistemi di gestione secondo la norma UNI EN ISO 9001 in ambito tecnologico (dai laboratori chimici - microbiologici ad aziende di produzione meccanica e di sicurezza macchine ed impianti industriali).
Fornisce consulenze per l'applicazione, il mantenimento e il miglioramento dei sistemi di gestione secondo lo schema di certificazione FSSC 22000 (UNI EN ISO 22000 e ISO/TS 22002-1), lo standard globale per la sicurezza alimentare BRC e lo standard per gli audit dei fornitori di prodotto a marchio dei distributori IFS Food in aziende che operano nel settore delle carni, prodotti a base di carne e nel settore lattiero-caseario.
Fornisce consulenze per l'applicazione, il mantenimento e il miglioramento delle pratiche di buona fabbricazione (GMP) secondo le linee guida della UNI EN ISO 22716 in ambito cosmetico.
Fornisce consulenze sia per l'applicazione delle buone pratiche di fabbricazione (GMP) secondo il regolamento 2023/2006 in ambito alimentare per la produzione di materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti che per la verifica della conformità alimentare dal

packaging alle attrezzature.

Fornisce consulenze sia per l'applicazione delle buone pratiche di fabbricazione (GMP) che per la verifica della conformità in ambito medicale per le attrezzature.

Fornisce consulenze per l'export (prodotti a base di carne) verso paesi terzi quali: Hong Kong, Corea del Sud, Canada, Giappone, Stati Uniti d'America.

Fornisce consulenze in ambito di sicurezza alimentare (HACCP), dal settore carni (macellazione, sezionamento, produzione) al settore lattiero-caseario (produzione caglio, latterie e caseifici).

Fornisce consulenze in ambito di certificazione biologica nel settore alimentare.

E' in possesso della qualifica di Lead Auditor UNI EN ISO 9001.

E' in possesso del riconoscimento del "Food Issue 7: Understanding the Requirements" e del "Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Sites", da parte della BRC Academy.

E' in possesso della qualifica di PCQI.

E' in possesso della qualifica di Lead Auditor UNI EN ISO 22000.

Dal 2014 è Responsabile Assicurazione Qualità in un'Azienda certificata FSSC 22000 e certificata per produzioni biologiche - settore carni - ed è Responsabile del Laboratorio interno microbiologico per prove ambientali e prodotti alimentari dal campionamento all'interpretazione dei risultati.

Da aprile 2017 a febbraio 2018 è stata Responsabile Assicurazione Qualità in un'Azienda certificata BRC e IFS - settore carni. Da marzo 2018 a gennaio 2021 è stata consulente in un'Azienda certificata BRC e IFS - settore carni.

Da luglio 2020 è consulente in un'Azienda certificata BRC - settore lattiero-caseario.

Da luglio 2017 a gennaio 2018 è stata Responsabile Qualità in un Laboratorio Accreditato 17025 settore chimico.

Da aprile 2019 è Responsabile Qualità in un Laboratorio Accreditato 17025 settore microbiologico (alimentare e cosmetico) e biomedicale (sterilizzazione dei prodotti sanitari e Bioburden).

Da giugno 2019 è Responsabile Qualità in un Laboratorio Accreditato 17025 settore fisico. (radiazioni ionizzanti).

Esegue audit:

- interni per laboratori accreditati secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, anche certificati UNI EN ISO 9001.
- di seconda parte incaricato da aziende clienti sui sistemi di gestione dei fornitori e su servizi specifici (analisi agroalimentari e analisi sensoriali su alimenti) secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Esegue audit:

- interni per aziende certificate secondo la norma UNI EN ISO 9001, lo schema di certificazione FSSC 22000, lo standard globale per la sicurezza alimentare BRC e lo standard per gli audit dei fornitori di prodotto a marchio dei distributori IFS Food, le pratiche di buona fabbricazione (GMP) UNI EN ISO 22716.
- di seconda parte incaricato da aziende clienti sui sistemi di gestione dei fornitori e su standard specifici in ambito alimentare.

Ha esperienza come osservatore in audit di terza parte UNI CEI EN ISO/IEC 17025; UNI EN ISO 9001; FSSC 22000 e BRC e IFS Food; UNI EN ISO 22716.

Ha portato all'accreditamento ACCREDIA secondo la norma UNICEI EN ISO/IEC 17025 quattro laboratori di prova, che eseguono attività nel settore alimentare, ambientale e nel settore elettrico.

Fornisce consulenza a molti laboratori pubblici e privati nel settore alimentare, ambientale, cosmetico, ingegneria del freddo, chimico, meccanico, fisico ed elettrico accreditati secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e ad enti di certificazione alimentare.

Fornisce consulenza nella valutazione del *risk based thinking* in aziende certificate e a laboratori di prova accreditati.

Ha portato alla certificazione BRC E IFS un'azienda alimentare (settore carni).

Fornisce consulenza ad aziende alimentari per l'ottenimento ed il mantenimento della certificazione FSSC 22000; BRC e IFS.

Ha portato alla certificazione UNI EN ISO 22716 un'azienda cosmetica (settore aerosol).

Fornisce consulenza ad aziende cosmetiche per l'ottenimento ed il mantenimento della certificazione UNI EN ISO 22716.

Ho portato alla certificazione biologica Reg. CE 834/2007 - ambito alimentare - una società di trasporti.

E' responsabile dei gruppi di lavoro per la stesura dei manuali di autocontrollo (HACCP) ai sensi della legislazione vigente in diverse aziende alimentari- settore carni e settore lattiero-caseario (dalla macellazione alla produzione di prodotti finiti, compresa la gastronomia).

E' consulente esterno per la sicurezza alimentare e per il controllo chimico /microbiologico in aziende alimentari e per la valutazione della shelf-life di prodotti alimentari.

Svolge docenze per corsi di formazione nel settore qualità e accreditamento dei laboratori presso i Clienti.

Svolge docenze per corsi di formazione in ambito di conferma metrologica di apparecchiature di prova e di stima dell'incertezza di misura in ambito chimico.

Svolge attività di docenza per la formazione per i Responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare.

Svolge attività di docenza per la formazione continua del personale addetto al settore alimentare finalizzata alla prevenzione ed al controllo delle malattie trasmesse da alimenti.

Svolge attività di docenza per corsi di formazione in ambito agroalimentare per conto di enti quali ENAIP e CIVIFORM.

Collabora con il gruppo LACHIVER Servizi Srl Verona (VR).

Collabora con il gruppo MERIEUX NutriSciences Treviso (TV).

Collabora con il gruppo A.C. & E. Srl Verona (VR).

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Da 1998 al 2011

Istituto Nord Est Qualità – San Daniele del Friuli (UD)

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti alimentari a denominazione, indicazione e designazione protetta

Responsabile Assicurazione Qualità, Responsabile del Settore Chimico, Analista di laboratorio – settore chimico del Laboratorio di Analisi e Ricerca dell' Istituto Nord Est Qualità (dal 2005 al

• Principali mansioni e responsabilità	<p>2006 anche Responsabile del Laboratorio e Responsabile del Settore Microbiologico) Assicurare la qualità secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 nel Settore Chimico e Microbiologico del Laboratorio accreditato dal 2000.</p> <p>Gestire in prima persona l'acquisto di apparecchiature di Prova e le forniture del Settore Chimico e Microbiologico del Laboratorio.</p> <p>Elaborare i piani di manutenzione, controllo, taratura e regolazione delle apparecchiature di prova del Settore Chimico e Microbiologico del Laboratorio.</p> <p>Eseguire audit di seconda parte presso Laboratori accreditati pubblici e privati.</p> <p>Gestire la progettazione, la validazione e l'accreditamento dei Metodi Interni di Prova del Settore Chimico del Laboratorio. Formare il personale del laboratorio sull'uso delle apparecchiature di prova del Settore Chimico del Laboratorio.</p> <p>Eseguire analisi chimiche su prodotti carnei, lattiero caseari, ortofruitticoli , su acque potabili e su acque reflue.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Dal 1994 al 1997</p> <p>Consorzio del Prosciutto di San Daniele – San Daniele del Friuli (UD)</p> <p>Ente consortile per la tutela ed il controllo del Prosciutto di San Daniele</p> <p>Analista di laboratorio – settore chimico – biochimico – del Laboratorio di analisi e Ricerca del Consorzio del Prosciutto di San Daniele</p> <p>Eseguire analisi chimiche su prodotti carnei, su acque potabili e su acque reflue.</p>

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>20 Ottobre 2020</p> <p>ASU FC Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale - UDINE</p> <p>“Requisiti sanitari aggiuntivi per l'esportazione di prodotti alimentari a base di carne verso il Canada”</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>09 Ottobre 2020</p> <p>Spinlife - Università degli studi di Padova - AICQ Triveneta - PADOVA</p> <p>“Valutazione dell'incertezza di misura in microbiologia: dalla teoria alla pratica” Corso on line</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>06 Dicembre 2019</p> <p>Centro Formazione CSQA - THIENE</p> <p>Corso Lead Auditor di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare sulle norme UNI EN ISO 22000:2018, UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2015, UNI EN ISO 19011:2018. Edizione del 27, 28 novembre , 4,5,6, dicembre 2019 -Thiene (VI) Corso riconosciuto AICQ-SICEV”</p> <p>Qualifica Lead Auditor Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>15 Ottobre 2019</p> <p>ACCREDIA - L'Ente Italiano di Accreditamento - Dipartimento Laboratori di prova - VERONA</p> <p>“Congresso Nazionale dei Laboratori di Prova accreditati”</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>13 Settembre 2019 AAS3 Alto Friuli - Collinare - Medio Friuli - San Daniele del Friuli (UD) "La sicurezza alimentare e controllo degli infestanti" Aggiornamento competenze professionali"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>12 Settembre 2019 AAS3 Alto Friuli - Collinare - Medio Friuli - San Daniele del Friuli (UD) "Le nuove linee guida per l'aggiornamento e l'implementazione dei piani HACCP nelle industrie alimentari" Aggiornamento competenze professionali"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>24 Maggio 2019 Consorzio del prosciutto di San Daniele (UD) "Produrre ed esportare prodotti di origine animale: conoscere le regole per produrre in sicurezza, le responsabilità degli OSA e ruolo del controllo ufficiale" Aggiornamento competenze professionali"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>23 Novembre 2018 Ordine dei Tecnologi Alimentari Friuli Venezia Giulia - PORDENONE (PN) Il Nuovo Regolamento Europeo sulla Protezione dei Dati : i principali adempimenti del Regolamento UE 2016/679 Aggiornamento competenze professionali"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>9 Novembre 2018 Centro Formazione CSQA - THIENE (VI) Lo standard GSFS: aggiornamento alla versione 8. Corso ufficiale BRC Academy Riconoscimento "Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Sites"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>5 Ottobre 2018 UNI - Ente Italiano di Normazione - MILANO "La NUOVA ISO 19011:2018 : Linee Guida per gli audit dei Sistemi di Gestione" Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>11 Settembre 2018 ACCREDIA - L'Ente Italiano di Accreditamento - Dipartimento Laboratori di prova - VERONA "Congresso Nazionale dei Laboratori di Prova accreditati" Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>4 Luglio 2018</p> <p>Azienda per l'Assistenza Sanitaria 3 Alto Friuli, Collinare, Medio Friuli - SAN DANIELE DEL FRIULI</p> <p>Monitoraggio dei requisiti igienico-sanitari negli stabilimenti autorizzati all'esportazione di Prodotti di Origine Animale verso Paesi Terzi</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>3 Luglio 2018</p> <p>Spinlife - Università degli studi di Padova - AICQ Triveneta - PADOVA</p> <p>"L'incertezza di misura e la valutazione della conformità a fronte dei nuovi requisiti della norma UNI CEI EN ISO IEC 17025:2018 sulle regole decisionali"</p> <p>Aggiornamento competenze professionali su norma di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>22 Giugno 2018</p> <p>MERIEUX - NutriSciences- VERONA</p> <p>Normativa di riferimento nazionale e comunitaria per i materiali a contatto con gli alimenti - VERONA</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>29 Marzo 2018</p> <p>Direzione Centrale Salute, Integrazione Socio sanitaria, Politiche sociali e famiglia della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - UDINE</p> <p>REG.UE/625/2017 Le nuove frontiere del controllo ufficiale</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>27 Marzo 2018</p> <p>AICQ Triveneta - Spinlife - Università degli studi di Padova - CESQA - PADOVA</p> <p>La norma ISO/IEC 17025:2017 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura" : le novità della revisione e le modalità di adeguamento nei laboratori di prova.</p> <p>Aggiornamento competenze professionali su norma di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>24 Gennaio 2018</p> <p>Associazione Piccole e Medie Industrie del Friuli Venezia Giulia - Confapi FVG - UDINE</p> <p>"L'etichettatura degli alimenti tra presente e futuro: Il regolamento UE 1169/2011 e il decreto sanzioni"</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>13 Novembre 2017</p> <p>CESQA - Centro Studi Qualità Ambiente - PADOVA</p> <p>"La nuova norma ISO 17025:2017 per i laboratori di prova e di taratura"</p> <p>Aggiornamento competenze norma di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione 	<p>11,12,13 Settembre 2017</p> <p>FSPCA -Food Safety Preventive Controls Alliance - Centro Formazione CSQA - THIENE (VI)</p>

<ul style="list-style-type: none"> o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>FSPCA -Food Safety Preventive Controls for Human Food</p> <p>PCQI certificate # 651a4e48</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>21-Aprile 2017</p> <p>Centro Formazione CSQA - PARMA</p> <p>“UNI EN ISO 9001:2015: Aggiornamento della qualifica di Lead Auditor. Corso riconosciuto AICQ-SICEV”</p> <p>Aggiornamento qualifica Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>24 Febbraio 2017</p> <p>SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - UDINE Camera di Commercio di Udine</p> <p>IRVEA - Istituto Ricerca e Valorizzazione Eccellenze Agroalimentari e Ambientali Imprese & Controllo Ufficiale : “ Il Friuli Agroalimentare “ La azioni di tutela a garanzia dell'impresre, del prodotto e del consumatore .</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>17 Gennaio 2017</p> <p>AICQ Triveneta - Centro CEASC Università di PADOVA</p> <p>“La norma FDIS ISO/IEC 17025:2017 e le implicazioni per i laboratori di prova a seguito della revisione della norma”</p> <p>Partecipazione al gruppo di lavoro del Comitato Tecnico Laboratori di AICQ</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>28 Novembre 2016</p> <p>SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - PARMA IRVEA - Istituto Ricerca e Valorizzazione Eccellenze Agroalimentari e Ambientali Imprese & Controllo Ufficiale : “ Il sistema di controllo e le attività di contrasto alle frodi agroalimentari “ La tutela dei prodotti, delle aziende e dei consumatori.</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>16 Novembre 2016</p> <p>SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - PARMA FederQuality</p> <p>“Il nuovo quadro legislativo per l'esportazione dei prodotti alimentari negli Stati Uniti”</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>11 Ottobre 2016</p> <p>ACCREDIA Ente Italiano di Accreditamento - VERONA</p> <p>“Congresso Annuale di Aggiornamento per Laboratori Accreditati”</p> <p>Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>13,14 Settembre 2016</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 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>Centro Formazione CSQA - PARMA</p> <p>Lo Standard GSFS 7. Corso ufficiale BRC Academy</p> <p>Riconoscimento "Food Issue 7: Understanding the Requirements"</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • 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>23 Maggio 2016</p> <p>SSICA - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - PARMA</p> <p>IRVEA - Istituto Ricerca e Valorizzazione Eccellenze Agroalimentari e Ambientali</p> <p>ACCREDIA - Ente Italiano di Accreditamento</p> <p>Imprese & Controllo Ufficiale : " La filiera del campionamento dei prodotti di origine animale " Adempimenti, responsabilità, azioni di tutela e garanzie difensive.</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • 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>10 Marzo 2016</p> <p>DNV GL Uffici - VIMERCATE (MB)</p> <p>Workshop-Tavola rotonda</p> <p>La revisione ISO 22000</p> <p>Aggiornamento competenze norme</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • 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>16 Novembre 2015</p> <p>FederQuality - PARMA</p> <p>Responsabilità Amministrative e Penali da Reato Agroalimentare: Obblighi ed adempimenti delle aziende di produzione, dei laboratori e analisi, del personale addetto al controllo e degli organismi di certificazione</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • 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>07 Novembre 2015</p> <p>Bureau Veritas Italia SpA Area Nord - PADOVA</p> <p>Nuova ISO 9001:2015</p> <p>La Qualità del Futuro</p> <p>Aggiornamento competenze norme</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • 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>14 Ottobre 2015</p> <p>AICQ Triveneta - Comitato laboratori di AICQ - PADOVA</p> <p>"ISO 11133:2014 - Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media"</p> <p>Analisi dei requisiti e problematiche di applicazione nei laboratori di prova</p> <p>Aggiornamento competenze norme settore microbiologico</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • 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>13 Ottobre 2015</p> <p>ACCREDIA Ente Italiano di Accreditamento - VERONA</p> <p>"Incontro Annuale di Aggiornamento per Laboratori Accreditati"</p> <p>Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>23 Luglio 2015 CONFINDUSTRIA UDINE</p> <p>IL SISTEMA GESTIONE SICUREZZA ALIMENTARE HACCP SECONDO LA NORMA FS22000</p> <p>Aggiornamento competenze norme</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>17 Luglio 2015 ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA - PORDENONE</p> <p>La Responsabilità Civile e Penale del Tecnologo Alimentare libero professionista e dipendente</p> <p>Aggiornamento competenze professionali</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>28 Ottobre 2014 ACCREDIA Ente Italiano di Accreditamento - VERONA</p> <p>“Incontro Annuale di Aggiornamento per Laboratori Accreditati”</p> <p>Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>30 Settembre 2014 AAFVG - CODROIPO (UD)</p> <p>Etichettatura: Il nuovo Reg. CE 1169/2011 presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari</p> <p>Aggiornamento normativa settore alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>15 Settembre 2014 CUP Federprofessionisti Udine - Auditorium Palazzo della Regione FVG (UD)</p> <p>1° FORUM FVG delle professioni intellettuali: Per una regione della CONOSCENZA</p> <p>Aggiornamento sugli sviluppi professionali dei professionisti</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>17 Giugno 2014 AICQ Triveneta - AICQ SICEV - Confindustria Udine UDINE</p> <p>ISO 9001 E ISO 14001 Cosa cambia nella nuova revisione 2015</p> <p>Aggiornamento competenze norme</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>28 Febbraio 2014 PIGA service - PADOVA</p> <p>“CCP Day - Seminario nazionale Gestione del sistema di autocontrollo basato sui principi dell’HACCP nelle aziende del settore alimentare”</p> <p>Aggiornamento competenze settore alimentare</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>11 Febbraio 2014 AICQ Centro Nord - Settore alimentare AICQ - MILANO</p> <p>“Seminario formativo - Novità nel controllo ufficiale degli alimenti: l'evoluzione del c.d. PACCHETTO IGIENE” Aggiornamento normativa settore alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>15 Novembre 2013 AICQ Triveneta - Comitato laboratori di AICQ - PADOVA</p> <p>“Amendment 1:2013 alla norma ISO 7218:2007 Novità per i laboratori di microbiologia” Aggiornamento competenze norme settore microbiologico</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>07 Novembre 2013 ASS4 medio friuli Azienda per i servizi sanitari N.4 “Medio Friuli” CAMPOFORMIDO (UD)</p> <p>“Carni suine e produzione di salame tipico friulano” Aggiornamento competenze in materia di sicurezza alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>15 Ottobre 2013 ACCREDIA Ente Italiano di Accreditamento - VERONA</p> <p>“Incontro Annuale di Aggiornamento per Laboratori Accreditati” Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>02 Ottobre 2013 AICQ Triveneta – Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Veneto e Trentino Alto Adige – Confindustria Venezia VENEZIA</p> <p>“Metrologia legale e controllo del peso dei preimballati : Normative, Sistemi di controllo e best practice” Aggiornamento competenze in materia di conformità legale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>9 Ottobre 2012 ACCREDIA Ente Italiano di Accreditamento - VERONA</p> <p>“Riunione di aggiornamento per laboratori accreditati Accredia” Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>18 Giugno 2012 ACCREDIA Ente Italiano di Accreditamento – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA' Centro Nazionale Sostanze Chimiche laboratorio di Referenza Europeo per i Parassiti ROMA</p> <p>“I laboratori che effettuano prove per individuare la presenza di <i>Trichinella</i> nelle carni in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025” Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione 	<p>17 Aprile 2012 AUSL MODENA – Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna MODENA</p>

<ul style="list-style-type: none"> o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>“Il rischio <i>Trichinella</i> e l’accreditamento dei laboratori”</p> <p>Mantenimento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>26 Marzo 2012</p> <p>AICQ Triveneta MESTRE (VE)</p> <p>“La stima dell’incertezza di misura nei laboratori microbiologici”:</p> <p>Aggiornamento competenze settore microbiologico</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>14 Marzo 2012</p> <p>AICQ Triveneta -Confindustria Udine UDINE</p> <p>“La nuova norma UNI EN ISO 19011:2012 Cosa cambia ?”</p> <p>Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>24 Novembre 2011</p> <p>AICQ Triveneta – IZS Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – CESQA – Centro Studi Qualità Ambiente PADOVA</p> <p>“I laboratori di prova alla luce delle novità normative e regolamentari”</p> <p>Aggiornamento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>15, 16 Novembre 2011</p> <p>ACCREDIA Ente Italiano di Accreditamento – ISS Istituto Superiore di Sanità ROMA</p> <p>“Le disposizioni in materia di sicurezza alimentare applicate ai laboratori accreditati”</p> <p>Aggiornamento competenze in materia di sicurezza alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>4 Aprile 2011</p> <p>AICQ Triveneta MESTRE (VE)</p> <p>“La stima dell’incertezza di misura nei laboratori chimici”</p> <p>Aggiornamento competenze settore chimico</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>30 Aprile, 7, 14, 21, 28 Maggio 2010</p> <p>AICQ Triveneta SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)</p> <p>“Valutatore di Sistemi di Gestione per la Qualità Settore Agroalimentare basato sulla normativa UNI EN ISO 19011:2003 e UNI EN ISO 9001:2008 – 40 ore”:</p> <p>Auditor Sistemi di Gestione Qualità ai fini dell’iter della certificazione SICEV</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità 	<p>22,29 Gennaio, 12, 18 Febbraio 2010</p> <p>INEQ Istituto Nord Est Qualità SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)</p> <p>“Sistemi di Gestione per la Qualità: Norme serie ISO 9000”</p>

<p>professionali oggetto dello studio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita 	<p>Mantenimento competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>27, 28 Febbraio 2006 UNI Ente Nazionale Italiano di Unificazione – IMQ “Requisiti Generali per la Competenza dei Laboratori di Prova e di Taratura Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005” Sviluppo competenze norme di accreditamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>25, 26 Gennaio 2005 Buchi Italia Srl “FT-NIR Technology training course” Sviluppo competenze nuove tecnologie analitiche</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>22 Aprile 2004 LECO Italy s.r.l. “Presentazione delle tecniche a combustione” Sviluppo competenze nuove tecnologie analitiche</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>07 Ottobre 2003 International pbi srl “a_w Attività dell'acqua ” Sviluppo competenze nuove tecnologie analitiche</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>23 Maggio 2002 UNICHIM Associazione per l'unificazione nel settore dell' industria chimica federata all'UNI “Sistemi qualità nei laboratori secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Aspetti tecnici: taratura delle apparecchiature, addestramento degli operatori, valutazione dei risultati analitici” Sviluppo competenze su qualità e sistema di gestione di un laboratorio</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>2,3,4 Aprile 2001 AxFlow “Utilizzo Analizzatore CFA AutoAnalyzer con relativo software AACE 5.30” Sviluppo competenze nuove tecnologie analitiche</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>20, 21 Maggio 2001 METTLER-TOLEDO SpA “Metrologia Scientifica” Sviluppo competenze su conferma metrologica di bilance tecniche ed analitiche</p>

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita	<p>22, 23 Maggio 2000</p> <p>UNICHIM Associazione per l'unificazione nel settore dell' industria chimica federata all'UNI</p> <p>"Definizione dei concetti di precisione, accuratezza, incertezza, ripetibilità, riproducibilità: approccio pratico alla valutazione dell'incertezza di misura, convalida dei metodi analitici"</p> <p>Sviluppo competenze su qualità e sistema di gestione di un laboratorio</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita	<p>1988 a 1993</p> <p>Università degli Studi di Udine – Facoltà di Agraria</p> <p>Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari</p> <p>Dottore in Scienze delle Preparazioni Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita	<p>1983 – 1988</p> <p>Liceo Classico San Bernardino da Siena (UD)</p> <p>Liceo Classico</p> <p>Diploma di maturità classica</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE IN MATERIE DI SERVIZI <i>Consulenze specialistiche, certificazioni.</i></p>	<p>E' stata Vicepresidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione del Friuli Venezia Giulia da Marzo 2012 a Marzo 2015.</p> <p>E' iscritta all'Ordine dei Dottori Tecnologi Alimentari della Regione Friuli Venezia Giulia dal 2000 con il n° 35.</p>
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	<p>E' stata consigliere del settore alimentare AICQ dal 2014 al 2015.</p> <p>E' stata membro del settore alimentare AICQ e del comitato Laboratori di Prova e Taratura AICQ dal 2012 al 2015.</p> <p>E' stata socia AICQ Triveneta dal 2011 al 2015.</p> <p>Ha pubblicato nel 1996 "The Antioxidant Capacity of Complex Mixtures by Kinetic Analysis of Crocin Bleaching Inhibition" nel JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY Volume 73, Number 2, 173-179 (1996).</p> <p>Ha pubblicato nell 1996 "Analisi della insaturazione degli acidi grassi del tessuto adiposo del maiale - Confronto tra numero di iodio ed analisi cromatografica" nella RIVISTA DI SUINICOLTURA N°3 – 1996 EDAGRICOLE</p>

ULTERIORI INFORMAZIONI

Nel 2016-2018 ha ricoperto il ruolo di rappresentante del comitato mensa della scuola primaria di Ragogna (UD).

Nel 2013-2015 ha ricoperto il ruolo di rappresentante del comitato mensa della scuola primaria di San Daniele del Friuli (UD).

Nel 2011-2013 ha ricoperto il ruolo di rappresentante del comitato mensa della scuola dell'infanzia di San Daniele del Friuli (UD).

Nel 2011-2012 ha frequentato un corso di Lingua Inglese – livello intermedio – per un totale di 37,5 ore .

Nel 2010 ha frequentato un seminario regionale “A scuola e in cucina senza glutine” promosso dall’Agenzia Nazionale per lo Sviluppo dell’Autonomia Scolastica in collaborazione con Associazione Italiana Celiachia FVG.

Nel 2006-2007 ha frequentato un corso di Lingua Inglese – livello intermedio II– per un totale di 37,5 ore.

LA SOTTOSCRITTA AUTORIZZA

Ai sensi e per gli effetti del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ai sensi e per gli effetti del Regolamento europeo 679/2016 (GDPR), la ricevente a trattare, inserire e conservare nella banca dati elettronica tutti i dati contenuti nel presente curriculum vitae.

LA SOTTOSCRITTA DICHIARA

Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, che le informazioni riportate in questo curriculum vitae corrispondono a verità.

San Daniele del Friuli, 01-02-2021



FIRMATO