

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Annalisa Pagliarecci

Nazionalità Italia

Data di nascita 26.08.1981

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Esame di Stato alla Facoltà di Perugia
Qualifica conseguita Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Perugia
Qualifica conseguita Laurea Magistrale
TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università Politecnica delle Marche di Ancona
• Qualifica conseguita Laurea triennale
SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Esame di Stato alla Facoltà di Camerino
Qualifica conseguita Abilitazione alla professione di Nutrizionista

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Medicina e Chirurgia di Perugia
• Qualifica conseguita Laurea Specialistica
SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Camerino
• Qualifica conseguita Laurea triennale
BIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

Esperienza lavorativa

Date	Dal 2011 ad oggi
• Tipo di azienda o settore	Azienda Sanitaria Unica Regionale Marche
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ASUR Marche – Area Vasta n. 2 - via Caduti del Lavoro, 40 – 60131. Ancona
Tipo di servizio	SIAN – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Tipo di impiego	Tecnologo Alimentare
Principali mansioni e responsabilità	Referente e coordinamento di attività di Servizio:

IGIENE DEGLI ALIMENTI

- Categorizzazione del Rischio degli stabilimenti alimentari per una corretta programmazione e pianificazione dei controlli ufficiali e delle attività di sorveglianza ed ispezione igienico - sanitaria: check-list per la valutazione del livello di rischio (classi di punteggio) con definizione dei criteri per la classificazione delle imprese degli OSA in base al criterio di rischio;
- Controlli e valutazioni delle Mense collettive con preparazione
- Valutazione dei manuali HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e il Reg. CE 178/2002;
- Referente SIAN in Area Vasta n. 2 – SISTEMA DI ALLERTA (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) prevede una rete efficiente di punti di contatto con le Autorità Nazionali, Regionali e locali con l'obiettivo di notificare in tempo reale i rischi diretti od indiretti sui rischi individuati per il consumatore;
- MOCA : Attività di controllo e valutazione con stesura di Check –list per gli operatori del settore dei materiali ed degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- Referente SIAN in Area Vasta n. 2 – Tecniche ed Attività di COMUNICAZIONE DEL RISCHIO IN SICUREZZA ALIMENTARE organizzato in collaborazione con l'ASUR MARCHE pubblicato sul portale VESA — Obiettivo sanitario legato al Piano della Prevenzione come previsto DGR 880/2015 e Determina ASUR 736/2016.

IGIENE DELLA NUTRIZIONE

- Referente per gli adempimenti richiesti dalla Regione Marche come previsto dalla LEGGE 123/2005 - CELIACHIA ;
- Referente e formatrice di corsi sulla celiachia rivolti al personale OSA ed operatori delle mense scolastiche, addetti delle case di riposo
- Revisione e validazione dei dietetici scolastici per mense scolastiche presenti sul territorio della provincia di Ancona;
- Referente e coordinatrice dei progetti del Piano Regionale della Prevenzione " GUADAGNARE SALUTE": Mercoledì della Frutta, E vai con la Frutta, Poco sale ma iodato a scuola;
- Attività e controlli presso tabaccherie, supermercati e mense scolastiche per il progetto del Piano Regionale "Poco Sale ma iodato" L.55/2005;
- Referente e coordinatrice delle procedure sulla CELIACHIA
- Referente e Coordinatrice del progetto "INDAGINE NAZIONALE SULLA FERTILITA'";
- Attività di supporto di attività di promozione della salute dei bambini in età prescolare e dei ragazzi in età scolare : progetto RIDUM e di Educazione alimentare;
- Referente e rappresentante ASUR come componente alle Commissioni di Comitati Mensa presso i Comuni della provincia di Ancona;
- Referente al progetto CCM interregionale "OKKIO ALLA RISTORAZIONE" progetto approvato e finanziato dal CCM di sorveglianza, monitoraggio e promozione della salute nella Ristorazione collettiva;
- Referente e coordinatrice di HBSC Comunicazione;
- Referente e coordinatrice di OKKIO ALLA SALUTE;
- Referente e coordinatrice del progetto sulla Sorveglianza Nutrizionale nelle mense scolastiche con controlli e valutazione nutrizionale;
- Partecipazione ad eventi dall'ASUR Marche "Spazio Salute";
- Referente e coordinatrice del progetto dell'indagine "Global Youth Tobacco Survey" in collaborazione dell'Istituto Superiore della Sanità promosso dal Miur e dal Ministero della Salute;
- Consulenza e Stesura di capitolati d'appalto in particolare delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari;
- Stesura di ricettari tipici in collaborazione della Società di Igiene e Medicina Preventiva;
- Partecipazione al progetto "Obesity day" ed Allattamento al seno" organizzati in collaborazione della Regione Marche e promossi dal Ministero alla Salute.

ATTIVITA' DI DOCENZA :

- Relatrice e Responsabile organizzativo del corso di miglioramento ai tecnici di prevenzione "Conduzione del controllo ufficiale ai sensi Reg. CE 882/2004 con approfondimento dei processi tecnologici (5 giornate) al fine di migliorare la qualità dei controlli alimentari – da Novembre a Dicembre 2016;
- Referente e formatore di corso " OKKIO ALLA RISTORAZIONE" progetto interregionale rivolto agli OSA delle mense scolastiche con nozioni nutrizionali e stili di vita dal 2011 al 2014;
- Relatrice al Convegno " La promozione della Salute e il Dipartimento di Salute Mentale: corretti stili di vita in pazienti di interesse psichiatrico e Principi di una corretta alimentazione" organizzato dal Servizio/ ufficio Promozione della Salute presso Aula formazione dell'Asur Area Vasta n.2 Ancona il 25 Ottobre 2013;
- Relatrice di corso "LINEE GUIDA SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" rivolto ai Comuni della Provincia di Ancona - dal 2012 al 2017;
- Relatore del progetto Family Learning socio-sanitario "BPCO ed Alimentazione" . Organizzato da Distretto Sud – Area Vasta n.2 (Osimo e Castelfidardo) il 27 e 28 Novembre 2013;
- Relatore di corsi formativi ed informativi sulla Celiachia e sulle reazioni avverse al cibo agli Osa delle mense scolastiche - dal 2011 al 2017;
- Relatrice di corsi ed interventi sulla Celiachia al personale delle Case di riposo e/o assistenza come previsto dalla formazione Regionale - dal 2011 al 2014;
- Relatrice di corsi formativi ed informativi sull'educazione alimentare presso l'Istituto tecnico superiore "VANVITELLI STRACCA ANGELINI" da Novembre a Dicembre 2016;
- Relatrice e formatrice di sei incontri formativi ed informativi " linee guida di ristorazione ospedaliera ed extraospedaliera" - dal 2011 al 2014 ;
- RELATRICE e formatrice di 10 incontri formativi " OPEN MIND" presso l'Istituto tecnico Superiore "ITIS" Torrette di Ancona – dal 2012 al 2013;
- Relatrice al corso " E Vai con la frutta al lavoro" rivolto ai dipendenti Comunali della Provincia di Ancona dal 2013 al 2014.

Altre esperienze lavorative

Date Dal 2006 al 2009

- Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Unica Regionale Marche
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASUR Marche – Area Vasta n. 2 - via Caduti del Lavoro, 40 – 60131. Ancona
- Tipo di servizio Poliambulatorio 2000
- Principali mansioni e responsabilità
 - Anamnesi nutrizionale e formulazione di stili nutrizionali secondo le direttive del dietologo ed in accordo con le esigenze del paziente;
 - Anamnesi nutrizionale, diario alimentare del paziente e/o somministrazione di questionari con relativa elaborazione dei dati risultanti, analisi bromatologia dei cibi con utilizzo di diverse strumentazioni: impedenziometro, armband;
 - Organizzazione e compilazione della dieta con software, relativamente alle più comuni situazioni cliniche;
 - Controllo periodico dei pazienti anche con attività di counselling;
 - Attività di educazione alimentare singolarmente o in gruppo e attivazione di corsi di cucina in collaborazione con il cuoco con valutazione dei piatti consigliati.

Date Da Febbraio a Giugno 2005

- Tipo di azienda o settore Regione Marche
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ASSAM: Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche
Tirocinante - Tutore aziendale: Fausto Ricci
- Tipo di servizio Certificazione e Tracciabilità di prodotto
- Principali mansioni e responsabilità

Il Tirocinio è stata una valida esperienza perché mi ha permesso di venire a contatto con la realtà lavorativa e di comprendere come l'Ente sia strutturato ed articolato. Gli argomenti che ho affrontato sono stati interessanti, sia perché ho avuto l'opportunità di comprendere a pieno alcuni concetti già precedentemente trattati teoricamente, come:

 - Prodotti tipici (DOP, IGP, IGT ecc.);
 - marchio QM (è un marchio di qualità collettivo, istituito dalla Regione Marche ai sensi (L.R. Marche 23/2003, che rappresenta uno strumento di valorizzazione del sistema agroalimentare marchigiano;
 - Si.Tra (Sistema di Tracciabilità) progetto della Regione Marche e dell'ASSAM avviato nel 2003 nell'ambito del programma interregionale "Agricoltura e Qualità" per la definizione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità per le produzioni agricole ed alimentari regionali.

In particolar modo, il lavoro svolto mi ha dato la possibilità di approfondire le diverse normative di riferimento e l'iter del Sistema di Certificazione ma soprattutto il tutto è stato completato con Verifiche Ispettive sul territorio Marchigiano.

La mia esperienza di alcuni mesi all'interno dell'Ente si è conclusa con una relazione finale "Tracciabilità, Rintracciabilità ed Etichettatura dei prodotti alimentari".

Formazione

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona – SEEPORT HOTEL
Convegno Regionale “

10 anni della Rete dei SIAN nella Regione Marche.. “ 24 Gennaio;

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesu
“Semplificazione nelle imprese del settore alimentare” 21/27/29 Novembre e 03/05 Dicembre;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Senigallia
“Ristorazione Socio Assistenziale :Ruoli e Responsabilità” 24 ottobre, 7/14/28 Novembre e 5 Dicembre;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Senigallia
“Etichettatura nell’ambito del controllo ufficiale (Reg.CE 882/2004), in riferimento anche alle problematiche degli allergeni ed etichettature nutrizionali” 24/25 Maggio 2018;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona
“Gestione delle emergenze antincendio - medio rischio” dal 23 al 30 Maggio 2018;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Regione Marche
Sinvs- Il sistema informativo Nazionale veterinario per la sicurezza degli alimenti Regione Marche, Palazzo Raffaello. 17/04/2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 - Jesi
“Additivi legislazione e modalità di controllo ufficiale” 28 e 29 Marzo 2018;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 - Jesi
“ Il sistema di valutazione del personale: percorsi e strumenti” – 06 Novembre 2017;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Senigallia
“Etichettatura nell’ambito del controllo ufficiale (Reg.CE 882/2004), in riferimento anche alle problematiche degli allergeni ed etichettature nutrizionali” 25 Maggio 2017;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
“Indagine sulla fertilità” 22 Maggio 2017;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona
“ Tecniche di comunicazione del rischio in Sicurezza alimentare e Sanità animale” dal 20 Aprile al 8 Giugno 2017;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi
“Conduzione del controllo ufficiale, in materia di mangimi e di alimenti ai sensi del Reg. CE 882/2004: modalità di controllo e valutazione dei riscontri raccolti alla luce delle norme di riferimento” dal 28 Ottobre al 15 Dicembre 2016;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Senigallia
“ La nuova disciplina sull’uso sostenibile dei fitosanitari” 8 Novembre 2016;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona
“Salute e sicurezza sul lavoro-D. Lgs. 81/08. Lavoratori con rischio basso- Lavoratori rischio alto”27 Settembre 2016;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
“Da scholar a pubmed. La ricerca bibliografica online- corso base” 24 Maggio 2016;
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
“Il counseling motivazionale per la promozione di corretti stili alimentari e nutrizionali” 22 e 23 Ottobre 2015;

<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “Revisione procedure interne al Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione” dal 15 Aprile al 31 Dicembre 2014;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “La gestione dello stress e il team building: come ridurre la complessità organizzativa” 15 e 17 Dicembre 2014;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “Il nuovo sistema di notifica delle imprese del settore alimentare tramite il Suap – Sportello unico per le attività produttive” 29 Ottobre 2014;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “Da pubmed a scholar. La ricerca bibliografica online- corso base” 3 Ottobre 2014;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi “Pianificare e realizzare una formazione efficace per la prevenzione e la promozione della salute nel dipartimento di prevenzione” Workshop finale, 28 Marzo 2014;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “Okkio alla Salute, Okkio alla ristorazione, Hbasc nelle Marche” 12 Marzo 2014;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi MOCA “Materiali destinati a venire a contatto con alimenti – Indicazioni operative per l'attività di controllo” 14 e 15 Novembre 2013;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “Revisione procedure interne al Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione con controlli nelle imprese alimentari” da Aprile a Ottobre 2013;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “Controlli nelle imprese alimentari – Gruppi di lavoro” da Aprile a Ottobre 2013;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi “Pianificare e realizzare una formazione efficace per la prevenzione e la promozione della salute nel dipartimento di prevenzione” 7-8-9-10-11 Ottobre 2013;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Ministero della Salute – Ancona “ Il latte della mamma non si scorda mai” 11 Giugno 2013;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Regione Marche “ HBSC: comunicazione per l'azione” 11 Dicembre 2012;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Regione Marche “SIVA Sistema di Allerta” 19 Dicembre 2012;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona “Okkio alla Salute” 29 Marzo 2012;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Ministero della Salute - Roma “ Health in all policies: l'approccio multistakeholder per la prevenzione e la promozione della salute” 17 e 18 Gennaio 2012
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Regione Marche

<i>istruzione o formazione</i>	"Come siamo fatti" 9 Dicembre 2011;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Fabriano "Le malattie veicolate da alimenti: i nuovi scenari ed il sistema integrato di controllo" 15 Novembre 2011;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona "BLSD training" 23 Maggio 2011;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Giulianova " Giornate di Nutrizione" 15 e 16 Ottobre 2007.

Capacità e competenze personali

MADRELINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUA

INGLESE E FRANCESE

- Capacità di lettura [Indicare il livello: scolastico]
- Capacità di scrittura [Indicare il livello:, scolastico]
- Capacità di espressione orale [Indicare il livello: scolastico .]

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE Ottima conoscenza del pacchetto Office, Windows 9x, ME-2000, Arca 2000, Bodygram1.31, Dietosystem e Photoshop 6.

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI Attitudine a lavorare in team e per obiettivi con buone capacità di problem solving acquisite nella gestione di situazioni problematiche; ottime capacità e competenze relazionali acquisite nell'ambito delle varie esperienze professionali di formazione e docenza a cui ho coordinato e partecipato; forte attitudine al dinamismo e alla praticità nella gestione delle situazioni e all'ascolto.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE Attraverso esperienze svolte nell'ambito lavorativo e privato ho acquisito capacità e autonomia nell'organizzazione del lavoro e nella definizione delle priorità, nell'assunzione di responsabilità e nel rispetto delle scadenze a me assegnate.

PATENTE Patente di guida veicoli di tipo B

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 ed all'art. 13 GDPR 679/16.

Data 05/.10.2018

Firma
Annalisa Pagliarecci
