

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Annalisa Pagliarecci
Indirizzo	[REDACTED] IA
Telefono	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Nazionalità	Italia
Data di nascita	[REDACTED]

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	<u>Università degli Studi di Perugia</u>
Qualifica conseguita	Laurea Magistrale TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<u>Università Politecnica delle Marche di Ancona</u>
• 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 Biologa Nutrizionista
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<u>Università di Medicina e Chirurgia di Perugia</u>
• Qualifica conseguita	Laurea Specialistica SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	<u>Università degli Studi di Camerino</u>
• 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

- Referente SIAN in Area Vasta n. 2 – Additivi Alimentari e MOCA (Materiali a contatto con gli alimenti).
- Referente SIAN in Area Vasta n. 2 – Aggiornamento delle Procedure SIAN AV2 " CONTROLLO UFFICIALE ADDITIVI ALIMENTARI" e Aggiornamento dei registri interni degli impianti Riconosciuti ai sensi del Reg. 852/2004;
- Referente SIAN in Area Vasta n. 2 – Aggiornamento delle Procedure SIAN AV2 " CONTROLLO UFFICIALE MOCA" ed Aggiornamento dei registri interni degli stabilimenti MOCA.
- Referente SIAN in Area Vasta n. 2 – 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

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 scolastici 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 :

- Docente del corso " I controlli ufficiali M.O.C.A. (Materiali e oggetti destinati a contatto con gli alimenti) secondo il Reg. ce 1945/2004" presso Aula formazione dell'Asur Area Vasta n.2 - Jesi - 30 Marzo 2022.
- Docente 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 ;
- Docente 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;
- Docente 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;
- Docente di corso "LINEE GUIDA SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA" rivolto ai Comuni della Provincia di Ancona - dal 2012 al 2017;
- Docente 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;
- Docente di corsi formativi ed informativi sulla Celiachia e sulle reazioni avverse al cibo agli Osa delle mense scolastiche - dal 2011 al 2017;
- Docente di corsi ed interventi sulla Celiachia al personale delle Case di riposo e/o assistenza come previsto dalla formazione Regionale - dal 2011 al 2014;
- Docente di corsi formativi ed informativi sull'educazione alimentare presso l'Istituto tecnico superiore "VANVITELLI STRACCA ANGELINI" da Novembre a Dicembre 2016;
- Relatrice di sei incontri formativi ed informativi " linee guida di ristorazione ospedaliera ed extra ospedaliera" - dal 2011 al 2014 ;
- Docente di 10 incontri formativi " OPEN MIND" presso l'Istituto tecnico Superiore "ITIS" Torrette di Ancona – dal 2012 al 2013;
- Docente 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 consuegling; - 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
Tipo di servizio	Tirocinante - Tutore aziendale: Fausto Ricci
Principali mansioni e responsabilità	Certificazione e Tracciabilità di prodotto 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

<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Jesi "I controlli ufficiali M.O.C.A. (Materiali e oggetti destinati a contatto con gli alimenti) secondo il Reg. ce 1945/2004" presso Aula formazione dell'Asur Area Vasta n.2 - Jesi - 30 Marzo 2022 - 5 crediti ECM;
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona "Salute e sicurezza sul lavoro. Lavoratori ad Alto rischio. 2° Modulo 2019 - 8 crediti ECM;
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona "Aggiornamento linee indirizzo AV2 per strutturazione di dietetici nella ristorazione scolastica" 25 Settembre – 9/23 Ottobre- 13 Novembre – 11 Dicembre 2019 - 15 crediti ECM;
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona "UP Date sulla celiachia: aspetti teorici e pratici di prevenzione rispetto al rischio glutine e la corretta informazione del consumatore" 26 Marzo 2019 – 12 crediti ECM;
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona "Dieci Anni della rete Sian nella Regione Marche" 24 Gennaio 2019 – 6 crediti ECM;
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi "Ristorazione Socio Assistenziale: Ruoli e Responsabilità" 24 Ottobre, 7/14/28 Novembre e 5 Dicembre 2018 - 15 crediti ECM;
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	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 e 25 Maggio 2018;
• <i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona "Gestione delle emergenze antincendio - medio rischio" dal 23 al 30 Maggio 2018 - 12 crediti ECM;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Jesi "Additivi legislazione e modalità di controllo ufficiale" 28 e 29 Maggio 2018;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Regione Marche Sinvs- Il sistema informativo Nazionale veterinario per la sicurezza degli alimenti Regione Marche, Palazzo Raffaello. 17 Aprile 2018;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Jesi " Il sistema di valutazione del personale: percorsi e strumenti" – 06 Novembre 2017 – 4 crediti ECM;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	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 - 12 crediti ECM;

<i>istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Indagine sulla fertilità" 22 Maggio 2017;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	" Tecniche di comunicazione del rischio in Sicurezza alimentare e Sanità animale" dal 20 Aprile al 8 Giugno 2017;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"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 – 15 ore;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Senigallia
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	" La nuova disciplina sull'uso sostenibile dei fitosanitari" 8 Novembre 2016;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 - Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Salute e sicurezza sul lavoro - D.Lgs. 81/08. Lavoratori con rischio basso- Lavoratori rischio alto" 27 Settembre 2016 - 8 crediti ECM;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Da scholar a pubmed. La ricerca bibliografica online- corso base" 24 Maggio 2016 – 12 crediti ECM;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Il counseling motivazionale per la promozione di corretti stili alimentari e nutrizionali" 22 e 23 Ottobre 2015 – 18 crediti ECM ;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Controlli nelle imprese alimentari-Gruppi di lavoro" dal 1Aprile al 31 Dicembre 2014 - 15 crediti ECM;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Revisione procedure interne al Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione" dal 15 Aprile al 31 Dicembre 2014 - 15 crediti ECM;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"La gestione dello stress e il team building: come ridurre la complessità organizzativa" 15 e 17 Dicembre 2014 -12 crediti ECM ;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Il nuovo sistema di notifica delle imprese del settore alimentare tramite il Suap – Sportello unico per le attività produttive" 29 Ottobre 2014 - 8 crediti ECM;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Da pubmed a scholar. La ricerca bibliografica online- corso base" 3 Ottobre 2014 - 12 crediti ECM;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Pianificare e realizzare una formazione efficace per la prevenzione e la promozione della salute nel dipartimento di prevenzione" Workshop finale, 28 Marzo 2014;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Okkio alla Salute, Okkio alla ristorazione, Hbsc nelle Marche" 12 Marzo 2014;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Jesi
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	MOCA "Materiali destinati a venire a contatto con alimenti – Indicazioni operative per l'attività di controllo" 14 e 15 Novembre 2013 - 5 crediti ECM;
	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona

<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	"Revisione procedure interne al Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione con controlli nelle imprese alimentari" da Aprile a Ottobre 2013 -15 crediti ECM;
<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 – 15 crediti ECM;
<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 - 40 crediti ECM;
<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 - 8 crediti ECM;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Regione Marche "SIVA Sistema di Allerta" 19 Giugno 2012;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona "Okkio alla Salute 2012 " 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 - 6 crediti ECM;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Regione Marche "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 - 8 crediti ECM;
<i>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</i>	Asur Marche - Area Vasta n.2 – Ancona "BLSD training" 23 Maggio 2011 - 8 12 crediti ECM;
<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 26/04/2023

Firma

Annalisa Pagliarecci

