

CURRICULUM PROFESSIONALE

DATI PERSONALI

Cognome e nome **Emanuela Beligni**
Residenza: **Via Nazionale, 66 Cortona (Ar)**
Telefono ufficio: **+39 0575 959633**
Telefono mobile: **+39 335 8116456**
E-mail: **progetto.alimenti@tin.it**
Luogo di nascita: **Cortona (Ar)**
Data di nascita: **07 Gennaio 1957**
Stato Civile: **Coniugata**
Nazionalità: **Italiana**
Iscrizione Albo: **Iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi n°35346**

CURRICULUM STUDI E TITOLI

Diploma di Maturità Classica

Laurea vecchio ordinamento in Scienze Biologiche,
presso l'Università degli Studi di Firenze

Specializzazione in Genetica medica conseguita il 27.09.1994

presso L'Università degli Studi di Firenze

Corso di perfezionamento in Scienze dell'alimentazione

Master in Alimentazione clinica e applicata (biennale 2010-2012)

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Tirocinio presso la U.S.L. n°8 Arezzo U.O. Genetica dal 1989 al 1991.

Borsista come specializzanda presso la U.S.L. n°8 Arezzo U.O. Genetica dal 1991 al 1994.

Aggiornamento Professionale Volontario presso la A.R.P.A.T .Arezzo (Igiene alimenti)

Responsabile Laboratorio analisi LABIOS di Arezzo

Insegnamento triennale per la scuola di Infermieri Professionali per la materia "Igiene"(1991-1994)

Attività di consulenza, analisi e formazione alimentaristi per l'autocontrollo, in qualità di biologo, svolta dal 1996 ad oggi, presso la Progetto Alimenti srl.

Dal 2002 ad oggi docenza per programmi formativi rivolti al personale che lavora nelle aziende alimentari, organizzati direttamente all'interno delle aziende, presso Associazioni di categoria o all'interno della struttura della Progetto Alimenti srl

Verifiche nei punti vendita AUTOGRILL Spa , con verifica dei punti critici, procedure di sanificazione e buone pratiche di lavoro con compilazione check list

Controllo qualità per la ditta PAC Srl – produzione paste fresche all'uovo – fornitore per ditte facenti parte della grande distribuzione (dal 1997 al 2001)

Consulente esterno dal 1999 ad oggi, per Autocontrollo in vari stabilimenti per la produzione di alimenti (salumi, paste, formaggi ecc.). Per tali aziende cura la predisposizione, l'implementazione e l'aggiornamento del sistema di autocontrollo

Consulente come biologo nutrizionista per mense scolastiche, pubbliche e private, nello specifico dal 1999 al 2009 per i Comuni di Foiano e Lucignano, poi dal 2010 ad oggi per la Soc. Coop KCS caregiver, che ha gestito i centri cottura dei due comuni sopramenzionati.

Docenza effettuata al personale della Progetto Alimenti srl l' 8 Marzo 2008 , presso la struttura della società ad Arezzo, sulla norma "ISO 18593:2004 MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEI CAMPIONI SU SUPERFICI E TRASPORTO DEGLI STESSI AL LABORATORIO"

Responsabile di Laboratorio per la Progetto Alimenti srl **dal 15.12.2005 ad oggi**

PARTECIPAZIONE A CORSI E PUBBLICAZIONI

Corso come uditore 8-10 Febbraio 2007 "IL SISTEMA QUALITA' NEI LABORATORI DI PROVA IN ACCORDO ALLA NORMA 17025|2005"

Corso come uditore 15 Ottobre 2007 "LA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005"

Corso come uditore 19 Luglio 2008 CORSO FORMAZIONE SULLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "METROLOGIA: ASPETTI GENERALI. LA METROLOGIA DEGLI STRUMENTI DI MISURA DI MASSA, TEMPERATURA, VOLUME.

Corso come uditore 14.03.2009 CORSO FORMAZIONE SULLA NORMA ISO 19036 AMD 1:2009 E APPLICAZIONE PROCEDURA SULLA VALUTAZIONE DELL'INCERTEZZA DI MISURA;

Corso di aggiornamento “ NUTRIZIONE IN AMBULATORIO”, 15-16 Maggio 2010, svoltosi a Firenze ed accreditato presso la sezione ECM del Ministero della Salute

Corso di aggiornamento “ ELEMENTI DI ANTROPOMETRIA”, 12 Giugno 2010, svoltosi a Firenze ed accreditato presso la sezione ECM del Ministero della Salute

Corso di aggiornamento “ LA PRATICA DEL NUTRIZIONISTA”, 13 Giugno 2010, svoltosi a Firenze ed accreditato presso la sezione ECM del Ministero della Salute

Corso come uditore 22.02.2011 Arezzo – 8 ore - CORSO FORMAZIONE SULLA NORMA ISO 19036 AMD 1:2009 VALUTAZIONE DELL'INCERTEZZA DI MISURA E VALIDAZIONE SECONDARIA METODI MICROBIOLOGICI – Relatore Dr. L. Ballati;

Corso di aggiornamento “ GLI ASPETTI NUTRIZIONALI IN ETA' PEDIATRICA CON CENNI ALLA GRAVIDANZA, PREMESSE PER UNA SANA ADOLESCENZA”, 21-22 MAGGIO 2011, svoltosi a Firenze ed accreditato presso la sezione ECM del Ministero della Salute

MASTER DI ALIMENTAZIONE CLINICA ED APPLICATA (biennale), novembre 2010 – settembre 2012

Corso di aggiornamento “CRITERI DI SICUREZZA APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI “, 10 Settembre 2013 svoltosi a Bologna

Corso di aggiornamento “ FORUM RISK IN SANITA'- MANAGEMENT 2013 – 28.11.2013 , svoltosi ad Arezzo

Corso di aggiornamento “ L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI IN VISTA DELL'IMMINENTE APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO COMUNITARIO “, 21 Novembre 2014 svoltosi a Bologna

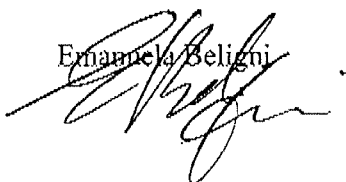
CONOSCENZE LINGUE STRANIERE

- Buona conoscenza della **lingua francese** scritta e conoscenza base della lingua inglese.

CONOSCENZE INFORMATICHE

- Buona conoscenza del sistema operativo **Windows**.

Emanuela Beligni



Cortona (AR) lì 21.01.2015

Ai sensi del D.Lgs. n°196/2003, l'interessata acconsente che siano trattati i propri dati personali