

| | |
|---|--|
| INFORMAZIONI PERSONALI | |
| | Pace Anna Maria |
|  | Indirizzo: via Leonardo Da Vinci 17, 60012 - Trecastelli (AN) (Italia) Tel.: 3392334245 e-mail: paceanna@tiscali.it, PEC: annamaria.pace@pec.basilicatanet.it |
| ESPERIENZA PROFESSIONALE | |
| 1 gennaio 2019 – data attuale | Tecnico della Prevenzione degli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro, Categoria D – Pubblica Amministrazione Settore Sanitario |
| | Azienda Sanitaria Unica Regione Marche – Azienda Sanitaria Territoriale Ancona – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, full time, Categoria D – Comparto Attività di vigilanza e di campionamento ufficiale. |
| 3 aprile 2017 – 31 dicembre 2018 | Tecnico della Prevenzione degli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro, Categoria D – Pubblica Amministrazione Settore Sanitario |
| | Azienda Sanitaria di Modena AUSL Modena – Dipartimento di Sanità Pubblica – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, full time, Categoria D – Comparto Attività di vigilanza e di campionamento ufficiale. |
| Maggio 2009 – Marzo 2017 | Responsabile Sicurezza Alimentare e Tracciabilità – Addetto Servizio di Prevenzione e Protezione – Azienda Privata Settore Grande Distribuzione Organizzata |
| | Orizzonti Holding S.p.A., Zona Industriale Loc. Sant’Antuono - Polla (Salerno) Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, full time, impiegato di 2° livello CCNL Commercio Gestione sistema di autocontrollo e procedura di rintracciabilità per piattaforme distributive e Punti Vendita, gestione sistema di allerta, formazione del personale in materia di igiene degli alimenti, redazione piani di autocontrollo, verifiche periodiche (audit interni) sulla conformità igienica e sul rispetto delle normative vigenti presso le sedi operative, relazioni con gli organi di vigilanza, gestione verbali di contestazione, redazione ricorsi, richieste dissequestri, etc. In collaborazione con l’RSPP, verifica della conformità dei punti vendita alla normativa in materia di sicurezza sul lavoro; coordinamento dei corsi di formazione (RLS, PS, AI, preposti, carrellisti) e della sorveglianza sanitaria, gestione delle prescrizioni contenute nei giudizi di idoneità, relazioni con gli enti di controllo, gestione dotazione DPI. |
| Gennaio 2006 – Maggio 2009 | Coordinatore Sistemi Gestione Qualità e Addetta Servizio Prevenzione e Protezione – Azienda Privata Settore ristorazione collettiva e servizi |

| | |
|--|--|
| | <p>Sodexo Italia SpA, Cinisello Balsamo (MI) – Filiale di Sesto Fiorentino (FI)</p> <p>Contratto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, full time, impiegato di 1° livello CCNL Commercio</p> <p>Redazione piani di autocontrollo igienico-sanitari dei centri di preparazione pasti, formazione del personale operativo in materia di igiene degli alimenti, verifiche periodiche sulla conformità igienica e sul rispetto delle normative vigenti presso le unità produttive, relazioni con gli organi di vigilanza, relazioni con i clienti (committente servizio di ristorazione).</p> <p>Redazione Documenti di Valutazione dei Rischi ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro, formazione del personale, verifiche periodiche sul rispetto delle procedure di sicurezza presso centri di cottura, gestione sorveglianza sanitaria, fornitura dei DPI.</p> |
| | |
| ISTRUZIONE E FORMAZIONE | |
| <i>Titoli di Studio, Abilitazioni</i> | |
| 7 Ottobre 2023 | <p>Master di II livello "Strategie Organizzative e di Innovazione nella P.A." di durata annuale per un totale di 1500 ore (60 CFU)</p> <p>Università Telematica Pegaso</p> |
| 28 Novembre 2018 | <p>Master di primo livello in Management e Funzioni di Coordinamento delle Professioni Sanitarie</p> <p>Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza</p> |
| Dal 9 al 13 Ottobre 2017 | <p>Auditor/Responsabili Gruppi di Audit di Sistema di Gestione Qualità (Corso 40 ore) 45.5 crediti ECM</p> <p>IDEA Kiwa Cermet Idea – Cadriano (BO)</p> |
| Ottobre 2014 | <p>Corso per Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Modulo C (corso di 24 ore)</p> <p>Forcopim, Potenza (Italia)</p> |
| Ottobre 2011 – Ottobre 2014 | <p>Laurea triennale in "Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro" (Tecnico della Prevenzione)</p> <p>con votazione di 110 e LODE</p> <p>Università Cattolica del Sacro Cuore A.Gemelli – sede distaccata di Moliterno (PZ), Moliterno</p> |
| Dicembre 2009 – Maggio 2010 | <p>Attestato 40 ore Auditor Sistemi gestione Qualità; Auditor Interno BRC; Food Safety Auditor ISO 22000.</p> <p>Corso di specializzazione "Sicurezza Alimentare e standard di certificazione"- 180 ore – organizzato da Check Fruit CMI Italy, Salerno (Italia)</p> |
| Aprile 2007 – Ottobre 2007 | <p>Qualifica di Addetto al servizio di prevenzione e protezione per i macrosettori 7 e 9</p> <p>Corso per Responsabili ed Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi del D.Lgs. 195/2003 moduli A e B, Milano (Italia)</p> |
| Dicembre 2005 | <p>Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare con iscrizione</p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | all'albo dei Tecnologi alimentari di Basilicata e Calabria Esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare, Potenza (Italia) |
| Luglio 2005 | Corso per valutatore di parte II e III di sistemi di Gestione per la Qualità TUV Italia, Poggibonsi - Siena (Italia) |
| Dicembre 2004 – Luglio 2005 | Master in "Qualità e Certificazione di prodotto nelle Aziende Agroalimentari" (500 ore) Centro Toscano per la Qualità, Poggibonsi - Siena (Italia) Sistemi di Gestione della Qualità e certificazione ISO 9001; il metodo HACCP e le prescrizioni normative in materia di igiene e salubrità dei prodotti agroalimentari; legislazione del settore agroalimentare; rintracciabilità secondo le norme UNI 11020:2002 e UNI 10939:2001 ed i Regolamento CE 178/2002; ispezioni secondo gli standard BRC, IFS ed EUREP GAP |
| Novembre 1997 – Aprile 2004 | Laurea Quinquennale Vecchio Ordinamento in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione di 110 e LODE Università degli Studi della Basilicata - Facoltà di Agraria - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Potenza (Italia) |
| | |
| Corsi di formazione | |
| 26/01/2024 | " <u>Hazard Analysis and Critical Control Point HACCP</u> "- European commission Better Training for Safer Food - 8 ore |
| 30/11/2023 | " <u>Applicazione dell'istituto della diffida nell'ambito della sicurezza alimentare</u> " – AST Ancona UOC Igiene Alimenti di Origine Animale. |
| 27/11/2023 | " <u>Normativa e sistema sanzionatorio in materia di etichettatura</u> " – Regione Emilia Romagna. |
| 20/11/2023 | " <u>Food hygiene requirements for fishery products and live bivalve molluscs, and their official control</u> "- European commission Better Training for Safer Food - 8 ore |
| 09/11/2023 | " <u>Controlli ufficiali a livello di produzione primaria pesca e acquacoltura</u> "- AST Ascoli Piceno UOC Igiene Alimenti di Origine Animale- 8 ore – 12.8 crediti ECM |
| 31/10/2023 | " <u>Escherichia coli produttore di Shiga tossina (STEC): approccio One-Health nella gestione del rischio clinico ed epidemico</u> " - Istituto superiore di sanità - 16 crediti ECM |
| 27/10/2023 | " <u>I controlli ufficiali in sicurezza alimentare in attuazione al Reg (UE) 2017/625 con particolare riferimento alla gestione delle non conformità (Gruppo di miglioramento)</u> " AST Ancona UOC Igiene Alimenti di Origine Animale / UOC Igiene Alimenti e Nutrizione – 15 ore - 15 crediti ECM |
| 17/10/2023 | " <u>L'attività di ricerca corrente in IZSve. Progetti conclusi nel 2022, finanziati dal Ministero della Salute</u> " - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie – 10.5 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) |
| 09/10/2023 | " <u>Infezioni da Legionella: individuazione fattori di rischio, indagini ambientali e misure di controllo</u> " AST Ancona UOC Igiene e Sicurezza Ambienti di vita – 7 ore - 7 crediti ECM |
| 22/09/2023 | " <u>VII WORKSHOP SUL CONTROLLO SANITARIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI NELLE ZONE DI PRODUZIONE: TRA CAMBIAMENTI CLIMATICI SCENARI EMERGENTI IN OTTICA</u> |

| | |
|------------|---|
| | <u>ONE HEALTH</u> " - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" – 6 ore - 6 crediti ECM |
| 27/06/2023 | <u>"Sicurezza alimentare - piano regionale di campionamento alimenti Regione Marche – 2023"</u> Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" – 3 ore - 3 crediti ECM |
| 12/05/2023 | <u>"Controlli ufficiali in materia di procedure basate sul sistema HACCP"</u> AST Ancona - – 12 ore – 19,2 crediti ECM |
| 21/03/2023 | <u>"Aggiornamenti diagnostici, epidemiologici e normativi in sanità animale nel settore dell'acquacoltura"</u> - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - 4 ore - 6 crediti ECM |
| 24/11/2022 | <u>"I controlli ufficiale alla luce del D.Lgs. 27/2021 e dei decreti legislativi attuativi del Reg UE 2017/625 e delle indicazioni regionali"</u> - ASUR – UOC Igiene alimenti e produzione zootecniche – 12 ore – 15.6 crediti ECM |
| 14/10/2022 | <u>"6 ° Workshop annuale sul controllo sanitario dei molluschi bivalvi: Aggiornamenti normativi e aspetti pratici"</u> - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" – 6 ore - 9 crediti ECM |
| 30/09/2022 | <u>"I prodotti della pesca: approfondimento sulle attuali problematiche sanitarie e tecniche di controllo ufficiale"</u> - ASUR – UOC Igiene alimenti di origine animale –7 ore – 9.1 crediti ECM |
| 29/07/2022 | <u>"L'attività di ricerca corrente in IZSve. Progetti conclusi nel 2021, finanziati dal Ministero della Salute"</u> - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - 12 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) |
| 16/11/2021 | <u>"Sanitary Survey nelle zone classificate per la produzione dei MBV – Attori, azioni e collaborazione"</u> - Azienda Regionale di Coordinamento per la Salute Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - 12:30 ore, 15.6 crediti ECM |
| 20/12/2020 | <u>"I prodotti della pesca a 360°"</u> - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna - 32 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) |
| 19/11/2020 | <u>"Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti, agenti zoonotici e focolai di tossinfezione alimentare"</u> - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna - 33 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) |
| 15/10/2020 | <u>"Il controllo ufficiale nella filiera dei molluschi bivalvi (Gruppo di miglioramento)"</u> – ASUR - 6 ore 7,8 crediti ECM |
| 02/12/2019 | <u>"Workshop annuale sul controllo sanitario dei molluschi bivalvi: dalle microplastiche ai contaminanti chimici e microbiologici: un mare di novità"</u> - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche "Togo Rosati" - 6 ore - 6 crediti ECM |
| 05/10/2019 | <u>"Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale"</u> - Istituto superiore di sanità - 50 ore - 50 crediti ECM |
| 03/07/2019 | <u>"Notifica ai fini della registrazione: condivisione della procedura (Gruppo di miglioramento)"</u> – ASUR - 9 ore - 9 crediti ECM |
| 29/05/2019 | <u>"Produzione primaria dei molluschi bivalvi e monitoraggio delle aree di produzione Parte I: i piani di monitoraggio delle regioni del medio ed alto Adriatico"</u> – ASUR - 7:30 ore - 9,8 crediti ECM |

| | | | | | |
|---|--|---------|-------------|------------------|-----------------------|
| 11/05/2019 | <u>"I controlli ufficiali in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria – L'applicazione del Reg UE 625/2017"</u> – ASUR - 8 ore - 8 crediti ECM | | | | |
| 13/04/2019 | <u>"Poteri e strumenti operativi dell'Autorità Competente: procedimento e provvedimento amministrativo"</u> – ASUR - 12 ore - 19,2 crediti ECM | | | | |
| 21/03/2019 | <u>"Il controllo ufficiale dei prodotti della pesca. Aspetti particolari della DGR n. 206/2016"</u> – ASUR - 8 ore 12,8 crediti ECM | | | | |
| 19/12/2017 | <u>"Aggiornamento sul sistema qualità del SIAN"</u> - Azienda USL di Modena - 7 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) | | | | |
| 12/12/2017 | <u>"Gruppo di miglioramento SIAN: L'attività di controllo ufficiale"</u> - Azienda USL di Modena - 30 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) | | | | |
| 28/09/2017 | <u>"Le procedure dipartimentali per la gestione dei provvedimenti conseguenti ai controlli ufficiali non conformi"</u> - Azienda USL di Modena - 12,8 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) | | | | |
| 06/06/2017 | <u>"Valutazione dei metodi di prova"</u> - Azienda USL di Modena - 7 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) | | | | |
| 29/05/2017 | <u>"Emergenze in campo alimentare: normativa, procedure, discussione e simulazione casi"</u> - Azienda USL di Modena - 7 crediti ECM (non indicato sull'attestato il numero di ore) | | | | |
| COMPETENZE PERSONALI | | | | | |
| Lingua madre | italiano | | | | |
| Altre lingue inglese | COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| | B1 | C1 | B1 | B1 | B1 |
| Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue | | | | | |
| Competenze comunicative | Ho buone capacità relazionali e di problem-solving, capacità di lavorare in squadra e una forte determinazione al raggiungimento degli obiettivi. Il mio lavoro attuale mi ha permesso di sviluppare capacità di comunicazione dovendo relazionarmi con gli operatori dei punti vendita e dei magazzini, con i Responsabili dei centri stessi e con le autorità di controllo. Di frequente si sviluppano progetti che prevedono il lavoro di gruppo ed il coordinamento di altre figure professionali. | | | | |
| Competenze organizzative e gestionali | Ho uno spiccato senso pratico e sono estremamente concreta. Ho buone capacità di team leading e competenze organizzative. | | | | |
| Competenze professionali | Ho ottime competenze dei processi di auditing, finalizzati alla verifica della conformità ai requisiti normativi (in merito all'igiene degli alimenti ed alla sicurezza sul lavoro). Ho una approfondita conoscenza dei temi relativi alla etichettatura degli alimenti, all'autocontrollo igienico, dei procedimenti | | | | |

| | |
|-------------------------|--|
| | amministrativi (avvio attività, comunicazioni di variazioni, etc). Ho maturato una lunga esperienza nella formazione del personale. Ho acquisito una esperienza significativa nella redazione di memorie difensive avverso a contestazioni di illeciti amministrativi (principalmente in materia di etichettatura degli alimenti). |
| Competenze informatiche | Ho buona padronanza degli strumenti Microsoft Office (elaborazione testi, fogli di calcolo, software di presentazione). |
| Patente di guida | B |
| ULTERIORI INFORMAZIONI | |
| Pubblicazioni | <ol style="list-style-type: none"> 1. "Molluschi bivalvi e gasteropodi marini: cenni di anatomia e rischi correlati" Dott.ssa Cecchini S., Dott.ssa Cucchi C., Dott. Barchiesi B., Dott.ssa Rinaldi L., Sig.ra Ruella C., Dott.ssa Pace A.M. – Portale VESA Marche – 10/01/2020 2. "Controlli Ufficiali: come valutarne l'efficacia" – Pace A.M. - Alimenti e Bevande n.6 Anno XVII. Luglio-Agosto 2015 3. "Paste Speciali - Tra tradizione ed innovazione" – Pace A.M. - Alimenti e Bevande n.5 Anno XVI. Giugno 2014 4. "Marchi di qualità. Lo strano caso della Mela Annurca" – Pace A.M. -. Alimenti e Bevande n. 3 Anno XVI. Aprile 2014 5. "Shelf-life evaluation of portioned Provolone cheese packaged in protective atmosphere" - Favati F., Galgano F., Pace A.M. - Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie n. 40 (2007), pg. 480- 488. |

Privacy

Il D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" regola il trattamento dei dati personali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto di protezione dei dati personali; l'interessato deve essere previamente informato del trattamento. La norma in considerazione intende come "trattamento" qualunque operazione o complesso di operazioni concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, la consultazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione di dati, anche se non registrati in una banca dati. In relazione a quanto riportato autorizzo il trattamento dei dati contenuti nel presente curriculum vitae.