



## Formazione e aggiornamento

- 2021**  
 Corso FAD “ Il sistema integrato della sicurezza Alimentare”- Evento FAD n.313530 ONB  
 Corso FAD “Nutrizione e integrazione nella silver age”- Evento FAD n. 763-326770 Salus Internazionale  
 Corso FAD “Le interazioni farmaci alimenti” - Evento FAD n. 308733 ONB
- 2020**  
 Corso FAD “Rischio biologico da Covid-19” Evento FAD n.296424 ONB
- 2019**  
 - Corso FAD “Etichettatura degli alimenti: le sanzioni amministrative e gli aggiornamenti italiani per il Regolamento UE 1169/2011”  
 Evento FAD n. 219128 Le Point Vétérinaire Italie srl  
 - Corso FAD “Microbiota: dalla nutrizione molecolare alla genomica nutrizionale” Evento FAD n. 235768 B.B.C.By Business Center Srl  
 - Corso FAD “ La sicurezza microbiologica degli alimenti” Evento FAD n.255725 ONB  
 - Corso FAD “ Ruolo dell’educazione alimentare nella ridefinizione del percorso terapeutico del paziente diabetico” Evento FAD n.258860 ONB
- 2018**  
 - Corso FAD “Produrre alimenti sicuri nelle microimprese alimentari: progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario” Evento FAD n.231220 Istituto Zooprofilattico delle Venezie  
 - Corso FAD “La comprensione del paziente: dalla composizione corporea agli aspetti nutrizionali in condizioni fisio-patologiche”  
 Evento FAD n. n. 211417 Akesios Group srl  
 - Corso di aggiornamento “ Nuove frontiere in ristorazione collettiva” Proteo srl-Pc  
 - Corso di aggiornamento “La Nutrizione e la salute del microbiota intestinale per la qualità della vita: un supporto alla presa in cura della persona fragile” McCann Complete Medical- Pv
- 2016**  
 - Corso FAD “ Alimentazione consapevole e sana nutrizione” Evento FAD n. 127173 B.B.C.srl  
 - Corso FAD” Igiene e Sicurezza nel settore agroalimentare” Evento FAD n. 136915 B.B.C.srl  
 - Corso di aggiornamento” Il ruolo del biologo nella gestione della contaminazione da Legionella” AKESIOS -BO
- 2015**  
 - Corso di aggiornamento ”Corso di alimentazione dell’anziano” MCR Conference srl Pavia  
 - Corso di aggiornamento “ Consulente tecnico scientifico HACCP e della sicurezza alimentare nelle aziende agro-alimentari” B.B.C. srl BO
- 2014**  
 - Corso di aggiornamento “ Biologia e Genetica forense applicata alla Sicurezza alimentare” ABP- PV  
 - Corso di aggiornamento “ La nuova etichettatura dei prodotti di origine animale” AUSL BO
- 2013**  
 Corso Formazione “ Valutatori Interni di Sistemi di Autocontrollo HACCP”- CSQA Thiene (VI)
- 2012**  
 - Corso Formazione “Sistema di gestione della qualità- ISO 9001”- A.F.O.L.- MI  
 - Corso FAD “Costruire alimenti sicuri. Il sistema di autocontrollo igienico-sanitario nelle imprese alimentari: progettazione, realizzazione, verifica”- IZS Venezie
- 2011**  
 - Corso di aggiornamento “L’etichettatura dei prodotti alimentari”- AUSL MO  
 - Convegno Nazionale “ Il deterioramento microbico di alimenti e bevande: interventi di prevenzione, sorveglianza e controllo”- Oxoid BO  
 - Corso di aggiornamento “ Applicazione del Regolamento CE 2073/05 nella ristorazione” –IZSPLV TO  
 - Sicurezza alimentare in convention MODENA FIERE edizione 2011- MO  
 - Corso di aggiornamento “Gare ed appalti per la ristorazione pubblica e commerciale” organizzato da FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA- UNIVERSITÀ STUDI DI TORINO
- 2009**  
 - Corso di aggiornamento “Regolamento CE 2073/05- Criteri di applicazione”- organizzato da InforMO (MO)  
 - Corso di aggiornamento “Linee guida per la valutazione della qualità al consumo della ristorazione scolastica” organizzato da Scuola per la Sicurezza Alimentare Fondazione per le Biotecnologie-(TO)
- 2008**  
 - Corso di aggiornamento “La ristorazione collettiva: qualità, sicurezza e controlli” organizzato da Scuola per la Sicurezza Alimentare Fondazione per le Biotecnologie 2008- TORINO
- 2007**  
 - Convegno “I prodotti della IV gamma: qualità, igiene, innovazione tecnologica, mercato”- CR  
 - Sicurezza alimentare in convention MODENA FIERE EDIZIONE 2007- MO
- 2006**  
 - Corso “Tecniche di ispezione e controllo nel settore della ristorazione collettiva” organizzato da Scuola per la Sicurezza Alimentare FONDAZIONE PER LE BIOTECNOLOGIE- TORINO  
 - Sicurezza alimentare in convention MODENA FIERE edizione 2006- MO  
 - Corso di aggiornamento “HACCP igiene alimenti: nuova sicurezza alimentare dal 1 gennaio 2006- Il Pacchetto Igiene” organizzato da Associazione Ambiente e Lavoro- MILANO  
 - I seminari di Qualyfood “La gestione dell’igiene nell’industria alimentare: aggiornamenti normativi e metodologici” – CR
- 2005**  
 - Convegno Nazionale” Microbiologia degli alimenti conservati in stato di refrigerazione” -BO
- 2004**  
 - Corso tecnico-pratico “Metodiche di campionamento nell’industria agro-alimentare” - AUSL MO  
 - Corso di aggiornamento”Il controllo degli infestanti nelle derrate alimentari”- AUSL MO  
 - Convegno “Alimenti e salute” ASL Provincia di Lodi – LODI  
 - Convegno Nazionale “ Aggiornamento sui principali patogeni enterici nella filiera alimentare”- BO  
 - Seminario “Acque destinate al consumo umano:rischi microbiologici e problematiche emergenti”- BO
- 2003**  
 - Convegno Nazionale” Stafilococchi Aurei e le loro tossine nella catena alimentare” - BO  
 - Convegno “ Qualità dell’acqua e degli alimenti: un’esigenza per la tutela della salute” - PC

<b>Capacità e competenze personali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Convegno</b> "Alimentazione e Tumori" ASL Provincia di Milano N°1 - RHO</li> <li>- <b>Corso</b> "Quale ristorazione collettiva?" Università aperta di Imola - IMOLA</li> <li><b>2002</b></li> <li>- <b>Convegno Internazionale</b> " Carni e prodotti derivati nell'alimentazione umana oggi" MILANO</li> <li>- <b>Convegno Nazionale</b> " Diabete e Obesità" - MILANO</li> <li>- <b>XXXII Congresso Nazionale S.I.N.U.</b> " Nutrizione dai bisogni alle risposte"- SALSOMAGGIORE TERME</li> <li><b>2001</b></li> <li>- <b>X Conferenza Nazionale</b> "Microbiologia degli Alimenti 2001" - BO</li> <li>- <b>Corso di Perfezionamento</b> in Nutrizione Umana organizzato da <b>Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani (ABNI)</b> - S. FELICE AL BENACO</li> <li><b>2000</b></li> <li>- <b>Corso propedeutico</b> di "Microbiologia Applicata" - MILANO – SANDRIGO (PD)</li> <li>- <b>2° ciclo di seminari</b> "Tecnologia Alimentare e Sanità" "Ristorazione Pubblica" - AUSL Modena</li> <li>- <b>IX Conferenza Nazionale</b> "Microbiologia degli Alimenti 2000" - BO</li> <li><b>1998</b></li> <li>- <b>Corso formazione regionale</b> "Aggiornamento in Sistemi di Autocontrollo e Certificazione aziende alimentari" REGIONE LOMBARDIA- MI</li> <li><b>1997</b></li> <li>- <b>Corso di aggiornamento</b> " I controlli microbiologici degli alimenti"- MILANO</li> <li>- <b>Corso di aggiornamento</b> " Il corretto campionamento- Aspetti pratici, normativi, statistici" MI</li> </ul>
Madrelingua	<b>Italiano</b>
Altra lingua	<b>Inglese scolastico. Lettura di articoli scientifici</b>
Capacità e competenze tecniche	<p>Elaborazione manuali di Autocontrollo secondo il sistema HACCP</p> <p>Predisposizione di tabelle nutrizionali per la ristorazione scolastica</p> <p>Stesura tabelle merceologiche per capitolati di appalto nel settore della ristorazione</p> <p>Progettazione e realizzazione corsi di formazione in ambito igienico sanitario degli addetti alle preparazioni alimentari</p> <p>Progettazione e realizzazione corsi di formazione in dietetica e igiene alimentare per operatori del settore sanitario</p> <p>Campionamento microbiologico alimenti e acque</p>
Capacità e competenze informatiche	<p>Conoscenza e utilizzo del sistema operativo Windows</p> <p>Utilizzo pacchetto Office</p> <p>Utilizzo di Browser internet</p> <p>Utilizzo dei principali motori di ricerca</p> <p>Ricerche bibliografiche nei siti dell' FDA -USDA – FSA- FAO- EFSA ecc.</p> <p>Utilizzo di strumenti ed apparecchiature multimediali.</p> <p>Utilizzo piattaforma digitale Google Meet</p>
Patente	Patente di guida categoria B. Automunita

**Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000)**

La sottoscritta Lorella Poli consapevole che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R.445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle Leggi speciali in materia,

**DICHIARA,**

sotto la propria responsabilità, che il presente curriculum vitae et studiorum consta di n. 03 pagine e che le informazioni in esso contenute corrispondono a verità.

Data 11/10/2022

Firma  
