LORELLA POLI

FOOD SAFETY EXPERT

CURRICULUM VITAE FORMATO EUROPEO

Informazioni

Esperienza professionale

Date

Dal 1997 ad oggi
-Consulente in igiene degli alimenti nel settore della Ristorazione Collettiva, presso Amministrazioni Comunali e Residenze Socio Assistenziali.
- Elaborazione di Manuali di autocontrollo secondo il sistema HACCP
-Docente corsi di formazione e aggiornamento addetti alle preparazioni alimentari (industriale e commerciale) in materia di Igiene e Buona Prassi di Lavorazione.
-Docente corsi di formazione e aggiornamento addetti alle preparazioni alimentari per gli associati UNPLI Lombardia (Unione Pro Loco Lombarde)
Dal 2012 ad oggi
- Docente in igiene alimentare e dietetica in corsi per operatori sanitari (OSS-ASA- riqualificaASA/OSS) anche in modalità FAD – MONTE ORE ANNUALE 120 CR FORMA Cremona
- Docente in igiene alimentare in corsi professionali - CR FORMA Cremona
- Docente in igiene e microbiologia in corsi professionali (ASO) anche in modalità FAD - CR FORMA Cremona
1989-1994 Informatore medico scientifico di diagnostici presso laboratori di analisi ospedalieri e privati
1987-1988 Tirocinio professionale presso il laboratorio di analisi cliniche e microbiologiche del Presidio Ospedaliero Soresinese.- ASL di Cremona

Incarichi ricoperti

2011 Membro esaminatore commissione esami di stato per l'esercizio della professione di Biologo presso l'Università degli Studi di PAVIA.
1998-2000 Membro esaminatore commissione esami di stato per l'esercizio della professione di Biologo presso l'Università degli Studi di PARMA.
1999-2000 Membro rappresentante dell'Ordine dei Biologi nel Comitato Etico dell' ASL di Cremona.
Dal 1999 ad oggi- Membro commissione esaminatrice di capitolati di appalto nella ristorazione collettiva di Amministrazioni Comunali.

Principali attività e responsabilità

Ispezione e verifica igienico sanitaria delle preparazioni alimentari .
Stesura di Manuali di Autocontrollo secondo il sistema HACCP.
Corsi di formazione in igiene delle preparazioni alimentari.

Istruzione e formazione

Titolo della qualifica rilasciata

Diploma di abilitazione all'esercizio della professione di biologo conseguito presso l'ateneo di Pavia anno1989
Laurea in Scienze Biologiche, conseguita presso l'Università degli Studi di Pavia nell'anno accademico1986/87
Diploma di Perito Chimico conseguito presso l'Istituto Tecnico Statale di Cremona nell'anno scolastico 1980/81

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

- Convegno "*Alimentazione e Tumori"* ASL Provincia di Milano N°1 - RHO
- Corso "*Quale ristorazione collettiva*? " Università aperta di Imola - IMOLA
2002
- Convegno Internazionale *" Carni e prodotti derivati nell'alimentazione umana oggi"* MILANO
- Convegno Nazionale *" Diabete e Obesità"* - MILANO
- XXXII Congresso Nazionale S.I.N.U. *" Nutrizione dai bisogni alle risposte"*- SALSOMAGGIORE TERME
2001
- X Conferenza Nazionale "*Microbiologia degli Alimenti 2001"* - BO
- Corso di Perfezionamento in Nutrizione Umana organizzato da **A**ssociazione **B**iologi **N**utrizionisti **I**taliani (ABNI) - S. FELICE AL BENACO

2000
- Corso propedeutico di *"Microbiologia Applicata"* - MILANO – SANDRIGO (PD)
- 2° ciclo di seminari "Tecnologia Alimentare e Sanità" *"Ristorazione Pubblica"* - AUSL Modena
- IX Conferenza Nazionale *"Microbiologia degli Alimenti 2000"* - BO
1998
- Corso formazione regionale "*Aggiornamento in Sistemi di Autocontrollo e Certificazione aziende alimentari"* REGIONE LOMBARDIA- MI
1997
- Corso di aggiornamento *" I controlli microbiologici degli alimenti"*- MILANO
- Corso di aggiornamento *" Il corretto campionamento- Aspetti pratici, normativi, statistici"* MI

Capacità e competenze personali

Madrelingua **Italiano**

Altra lingua **Inglese scolastico. Lettura di articoli scientifici**

Capacità e competenze tecniche

Elaborazione manuali di Autocontrollo secondo il sistema HACCP
Predisposizione di tabelle nutrizionali per la ristorazione scolastica

Stesura tabelle merceologiche per capitolati di appalto nel settore della ristorazione
Progettazione e realizzazione corsi di formazione in ambito igienico sanitario degli addetti alle preparazioni alimentari
Progettazione e realizzazione corsi di formazione in dietetica e igiene alimentare per operatori del settore sanitario
Campionamento microbiologico alimenti e acque

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza e utilizzo del sistema operativo Windows
Utilizzo pacchetto Office
Utilizzo di Browser internet
Utilizzo dei principali motori di ricerca
Ricerche bibliografiche nei siti dell' FDA -USDA – FSA- FAO- EFSA ecc.
Utilizzo di strumenti ed apparecchiature multimediali.
Utilizzo piattaforma digitale Google Meet

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

