

INFORMAZIONI PERSONALI

Barsotti Simona

Nata a Lucca, il 22/09/1978;

Residente in Via salicchi 883 san marco Lucca LU

Nazionalità: Italiana

Stato Civile Nubile;

Patente B;

Telefono Abitazione: 0583/953154; Cell.: 338/6981940; 3349161277; 3386981938;

E-mail s.barsotti@alice.it

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Dal 2 gennaio 2010 al 31 dicembre 2013 **Responsabile Qualità Alimentare e Responsabile Laboratorio Analisi Alimentari** presso ditta di macellazione e trasformazione carni suine facendogli conseguire la certificazione ISO 9000 e l'accreditamento del laboratorio ai **sensi della UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005**.

- Dal gennaio 2003 collaborazioni occasionali come **Consulente Qualità** presso alcune ditte alimentari della provincia di Lucca; in particolare ho seguito e curato **l'iter e la documentazione relativa alla certificazione ISO9001, BRC/ICF e UNI CEI EN ISO IEC 17025/2005** presso una importante azienda di trasformazione carni suine

-Da gennaio 2011 al dicembre 2012 ho prestato **consulenza** come libera professionista presso una importante pescheria che effettuava vendita di prodotti ittici, curando la **redazione del piano di autocontrollo, e la documentazione relativa alle varie certificazioni**.

-Dal novembre 2003 fino a giugno 2011 ho lavorato full time come **Veterinaria** presso un ambulatorio veterinario sito in Pescia (PT) in società con un'altra dottoressa

STUDI

Specializzazione in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" conseguita presso l'Università degli Studi di Pisa in data 3 luglio 2009 con la votazione di 109/110. Tesi dal titolo "Indici di danno termico nelle varie tipologie di latte alimentare", relatore prof. Rindi Salvo.

Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Pisa in data 21 luglio 2003 con la votazione di 110/110 e lode. Tesi dal titolo: "Pecorino della Lunigiana: allestimento di uno starter autoctono", relatore prof. Rindi Salvo.

Maturità Scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico "A. Vallisneri" di Lucca nel 1997 con la votazione di 58/60.

FORMAZIONE

-11 e 14 ottobre 2013 partecipazione al corso di aggiornamento “**RICONOSCERE E GESTIRE LE PATOLOGIE DELLE API NEL RISPETTO DELLA SICUREZZA DEI PRODOTTI DELL’ALVEARE**” tenutosi presso la sede dell’IZS Lazio e Toscana, sezione di Firenze, Via Castelpulci, San Martino alla Palma

-4 ottobre 2013 partecipazione al corso “**Gli additivi Alimentari, Sicurezza Alimentare e produttiva**” della durata di 8 ore organizzato dalla CSA srl, in collaborazione con Certiquality tenutosi presso la sede CSA in via P. Gobetti 23 ad Arezzo.

-13-15 settembre 2013 partecipazione al corso : **gli standard BRC e IFS corso modulare 2 gg + 1g: “Progettazione di un sistema di gestione secondo gli standard BRC e IFS + Corso per auditor interni secondo la ISO 19011”** organizzato da Promec presso la camera di commercio di Modena

-24-26 gennaio 2013 partecipazione al corso “**Conoscere L’IFS, Adottare un Sistema di Gestione ad esso conforme e condurre le relative verifiche ispettive**” RINA – Genova

Dicembre 2012 - Giugno 2013 partecipazione al corso per “**Tecnico superiore per il sistema qualità del prodotto e del processo**” (Contenuti del corso: inglese tecnico, informatica avanzata, comunicazione, diritto del lavoro, statistica, bilancio e contabilità industriale, tecnologie produttive nel settore cartario, macchinari per la produzione della carta, gestione del processo di manutenzione, logistica interna e rintracciabilità del prodotto, modelli per la gestione della qualità e certificazione internazionale di prodotto/sistema, normative ISO per la progettazione e gestione di un sistema qualità, tecniche e metodi per lo svolgimento di audit interni ed esterni, tecniche di miglioramento continuo e problem solving, sicurezza sui luoghi di lavoro, il sistema OHSAS 18000, le normative per la tutela ambientale, EMAS il sistema ISO 14001) svoltosi presso l’istituto IPSIA G. GIORGI Via del Giardino Botanico n. 12 Lucca e organizzato dall’agenzia formativa “Per. Corso certificata dal 10/05/2004 ISO 9001:2008 con l’ente certificatore Dasa-Ragister , accreditato Sincert, per le attività di progettazione ed erogazione di servizi di formazione e attività di orientamento e accreditata dalla Regione Toscana col codice n. LU0163.

2 febbraio 2013 partecipazione al corso SISPC della durata di 6 ore per l’abilitazione telematica per l’accesso all’**Anagrafe Canina** organizzato dall’ Ordine dei medici veterinari di Lucca e svoltosi presso l’auditorium del dipartimento di prevenzione del comune di Capannori.

- 15,22,29 novembre 2012 e 6, 13 dicembre 2013 partecipazione al **corso base di Apicoltura** organizzato dalla associazione “Toscanamiele” e tenutosi presso la sede della Croce verde di ponte a Moriano (LU) al quale sono seguite 3 lezioni pratiche in apiario nel mese di aprile 2013. Al termine di tale corso mi è stato rilasciato l’**Attestato di “Apicoltore”** e attualmente possiedo cinque alveari per autoconsumo.

-12 ottobre 2012 partecipazione al corso di formazione della durata di 9 ore “**Il controllo ufficiale sui materiali destinati a contatto con gli alimenti**” organizzato dalla ASL 2 di Lucca in collaborazione con il progetto CERERE UNIVERSITA’ DI PISA

.-15 giugno 2012 partecipazione al corso di formazione della durata di 8 ore “**La nuova edizione della linea guida ISO 19011**” (da catalogo Certiquality DU33) organizzato dalla CSA srl, in collaborazione con Certiquality tenutosi presso la sede CSA in via P. Gobetti 23 ad Arezzo.

-25 Novembre 2011 (parte teorica) e 20 Aprile 2012 (parte pratica in apiari) partecipazione al corso: “**L’ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE VETERINARIA IN APICOLTURA**” svoltosi presso l’auditorium dell’ospedale di Nottola (Montepulciano, Siena), realizzato dall’Azienda U.S.L. 7 Zona Senese, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Perugia, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Siena

-15-16 novembre 2011 partecipazione al al corso “**Le disposizioni in materia di sicurezza**”

alimentare applicate ai Laboratori Accreditati” organizzato da ACCREDIA e ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ.

-6 ottobre 2011 partecipazione all’incontro Annuale di **Aggiornamento per Laboratori Accreditati**

sessione di Roma organizzato da ACCREDIA

-.19 maggio 2011 partecipazione all’evento formativo organizzato dalla ASL 12 Viareggio in collaborazione con il progetto CERERE UNIVERSITA’ DI PISA sul **“Controllo ufficiale sui materiali destinati a contatto con gli alimenti-edizione 2”** .

-10 e 11 maggio 2011 partecipazione come auditrice (non mi è stato rilasciato attestato né accreditati ECM) al corso organizzato dall’IZS Lazio e Toscana: **“VALUTAZIONE CRITICA DEI RISULTATI DELLE ANALISI MICROBIOLOGICHE SUGLI ALIMENTI: interazione tralaboratori di analisi, produttori e autorità sanitaria** tenutosi presso l’ Università di Pisa, Dipartimentodi Biologia, Unità di Biologia Cellulare e dello Sviluppo Via del Brennero, 2 Pisa

-19 aprile 2011 partecipazione al corso **PROGETTO QUALITA’ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ITTICA** Organizzato dall’IZS Lazio e Toscana svoltosi presso l’ IstitutoSuperiore di Sanità, V.le Regina Elena, 299 – Aula Pocchiari

- Dal 16 settembre 2010 al 21 settembre 2010 partecipazione ad un percorso formativo generale più addestramento per prove/attività specifiche svoltosi presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Lazio e Toscana sezione di Firenze-

7-8 luglio 2010 partecipazione al **“Corso Base ISO 9001 : 2008 " SGQ in Azienda”** organizzato da Promec presso la camera di commercio di Modena

28-29 aprile 2010: partecipazione al corso organizzato da Promec della durata di 16 ore sull’**accreditamento dei laboratori di analisi e prove secondo i requisiti della norma UNI CEI ENISO/IEC 17025: 2005 e accredia/sinal** presso la camera di commercio di Modena.

-6-10 novembre 2009 partecipazione al Corso per **Auditor/Lead Auditor di Sistemi di gestione Qualità - SGS Italia**

-9 ottobre 2009 partecipazione come auditrice al corso: **“La Shelf-life dei prodotti ittici sia freschi che trasformati - Compiti dell'OSA e dell'Autorità competente”** tenutosi presso la Sala convegni ASL via Cimarosa 5/2 - Casalecchio di reno (BO)

1 ottobre 2009: partecipazione al Corso di Formazione :”**Diagnosi di laboratorio per la ricerca di trichinelle nelle carni”** organizzato dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, dalla Regione Toscana e dal centro di Riferimento regionale per la formazione in sanità pubblica Veterinaria e sicurezza Alimentare tenutosi presso la sezione di Firenze dell’Istituto.

-5 Dicembre 2008: partecipazione al seminario **“Food Packaging: le garanzie igieniche dei materiali”** organizzato dal Master Interfacoltà di 1° livello “La gestione del rischio nelle filiere delle produzioni animali” e svoltosi presso la facoltà di medicina veterinaria dell’Università di Pisa 26-27 ottobre 2008 – UNI Corso Progettazione del Sistema di Autocontrollo secondo il Metodo HACCP

-24 ottobre 2008 partecipazione come auditrice al Corso: **“Vigilanza e ispezione dei prodotti ittici nella piccola e grande distribuzione (pescherie, supermercati, ambulanti) e nella ristorazione pubblica e collettiva (ristoranti, mense, centri produzione pasti, sagre, fiere e festival) “** tenutosi presso la Sala convegni ASL via cimarosa 5/2 - Casalecchio di reno (BO);

STAGE/TIROCINI

-Aprile 2002-Luglio 2003 svolgimento di un periodo di praticantato presso il **Laboratorio di**

Biologia Molecolare del C.N.R. di Pisa con incarichi riguardanti l'esecuzione di metodiche analitiche nel campo dell'igiene degli alimenti con particolare riferimento alle metodiche HPLC;

-Maggio 2002-Luglio 2003 svolgimento di un periodo di internato presso il **laboratorio del Dipartimento di Patologia Animale, Profilassi e Igiene degli alimenti dell'Università degli studi di Pisa** con incarichi riguardanti l'esecuzione di metodiche analitiche nel campo della microbiologia alimentare con particolare riferimento alle tecniche basate sulla PCR;

-Aprile-Maggio 2003: tirocinio pratico per l'area di Zootecnica I e II presso l' "**Azienda Agricola Fattoria Giorgi**" situata in **Castelvecchio di Compito (LU)** in cui vengono allevati capi ovicaprinida carne e da latte;

-Maggio-Giugno 2003: tirocinio pratico per l'area di Ispezione e controllo delle derrate alimentari di origine animale I e II presso il **macello AL.CO.BE., Picciorana (LU)** effettuando la visita Ante e Post Mortem degli animali macellati e partecipando all'indagine epidemiologica sulle T.S.E. e al campionamento per il piano nazionale residui (PNR);

-Giugno/Ottobre 2003: tirocinio pratico per l'area di Patologia speciale, clinica medica e clinica chirurgica presso la **Clinica Veterinaria "Città di Lucca", San Michele in Escheto (LU)**;

-Novembre 2006: eseguito **corso di formazione sulla legge 626/94 della durata di 20 ore** organizzato dall'Ordine dei Medici Veterinari di Pistoia;

-Aprile-Giugno 2008: svolgimento di un tirocinio pratico della durata di **100 ore presso un'azienda apistica situata in Lucca** dove ho affiancato il veterinario ufficiale nel redarre il manuale di autocontrollo aziendale e ho partecipato a seminari organizzati dalla **USL 2 Lucca** in collaborazione con **Toscana Miele** sulle problematiche relative alle malattie delle api e alla conduzione di una azienda apistica;

-Giugno-Settembre 2008: svolgimento di un tirocinio pratico della durata di **100 ore presso il Mercato Ittico di Viareggio** dove ho imparato a riconoscere le varie specie ittiche, le frodi nel settore ittico, ho partecipato ai campionamenti richiesti dalla legislazione, ho partecipato alla redazione del piano di autocontrollo e affiancato il veterinario ufficiale nei controlli ispettivi del pescato durante le aste.

-Settembre-Dicembre 2008: svolgimento di un tirocinio pratico della durata di **200 ore presso le strutture del Servizio Veterinario B (Ispezione A.O.A.) presso la USL 3 Pistoia zona distretto Valdinievole**. Durante tale periodo ho affiancato il veterinario ufficiale negli stabilimenti di macellazione (ovicaprin, bovini, suini, lagomorfi, polli) effettuando la visita ante e post mortem degli animali macellati e partecipando al campionamento per la ricerca di trichina nelle carni nei macelli suini. Inoltre ho affiancato il veterinario ufficiale nei controlli ispettivi presso la "**Panapesca**", importante azienda di ingrosso di pesce congelato e ittici surgelati.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Competenze professionali

-Ottima conoscenza del **controllo del sistema di Gestione della Qualità secondo i requisiti della norma ISO 9001: 2000**;

-Padronanza nel gestire la **documentazione relativa alle varie certificazioni in ambito agro-alimentare** ;

-Capacità di gestione delle **verifiche ispettive interne ed esterne**;

-Competenza nella **redazione e revisione manuale HACCP**, procedure e documentazione qualità e della verifica della corretta applicazione del **piano di autocontrollo**;ottima capacità relazionale con enti esterni e clienti.

-Competenze di mentoring (ero responsabile per la formazione di nuovo personale in materia igienico sanitaria e laboratoristica)

-Ottima padronanza dei processi di controllo qualità (ero **responsabile del controllo qualità e responsabile laboratorio analisi alimentari**)

-Padronanza nel lavorare in un laboratorio analisi;capacità di effettuare **tarature e misurazioni analitiche degli strumenti utilizzati in laboratorio** (taratura bilance, termometri,setacci,pipette...) e gestione di tutta la documentazione inerente il sistema qualità di un laboratorio.

-capacità a relazionarmi con il pubblico (ho esperienza come commessa in una gastronomia)

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Inglese: ottimo scritto e parlato

Spagnolo:scolastico

CONOSCENZE INFORMATICHE

Padronanza nell'utilizzo degli strumenti informatici

ALTRE COMPETENZE

-**apicoltrice** possiedo cinque arnie con produzione di miele ad uso domestico;

-realizzo per hobby **oggetti di artigianato** con conchiglie sabbia,legni e saponi;

-realizzo **marmellate e conserve** ad uso domestico con i prodotti dell'orto che coltivo;