

CURRICULUM VITAE

DATI PERSONALI

Nome e cognome: Monica Pesci
Data di nascita: 27/07/1972
Luogo di nascita: Parma
Residenza: via Aldo Moro n°12
43045 Riccò di Fornovo Taro (PR)
Cellulare: 329/3340963
E mail: monica.pesci@yahoo.it
Stato civile: coniugata
Note: patente tipo B, automunita

FORMAZIONE

Diploma di Maturità scientifica conseguito presso il Liceo Scientifico Statale "Guglielmo Marconi" di Parma nel 1991.

Frequenza dell'Istituto di Microbiologia della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Parma in qualità di allieva interna per lo svolgimento della tesi di laurea dal 1995 al 1998.

"TECNICHE MOLECOLARI E, CONVENZIONALI E RAPIDE PER LA DIAGNOSI DELLE INFEZIONI DA VIRUS" corso di aggiornamento svoltosi presso l'Azienda Ospedaliera di Parma dal 24/09/1996 al 21/11/1996.

Laurea in Scienze Biologiche (Nuovo Ordinamento) conseguita presso la facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Parma il 09/07/1998 con la votazione di 109/110.

Argomento della tesi: "Identificazione di virus polio mediante reazione polimerasica a catena previa retrotrascrizione (RT-PCR) e tipizzazione mediante enzimi di restrizione"

Svolgimento del tirocinio pratico annuale valido all'esame di Stato per l'Esercizio della libera professione di Biologo presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma dal 15 Settembre 1998 al 15 Settembre 1999.

"CORSO DI ANALISI MICROSCOPICA E CHIMICA DEL POMODORO E DEI SUOI DERIVATI" corso di formazione svoltosi presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma dal 10 al 28 maggio 1999.

Abilitazione all'esercizio della libera professione conseguita nella seconda sessione dell'anno 2000 presso l'Università degli Studi di Parma.

LINGUE STRANIERE

Discreta conoscenza di francese parlato e scritto.
Conoscenza a livello scolastico di inglese.

03/09/2013
Monica Pesci

CONOSCENZE INFORMATICHE

Utilizzo del sistema operativo Windows e del programma Microsoft Word.
Internet Explorer e posta elettronica.

LAVORO SCIENTIFICO PUBBLICATO PER ESTESO

P. Siviero, L. Macchiavelli, M. Pesci
"Completare la concimazione per migliorare i meloni."
L'informatore Agrario (1999), vol. 12, pag. 83-86

ESPERIENZE LAVORATIVE

Agosto 1990 - settembre 1990

Agosto 1993

Impiego presso l'Industria conserviera "Rodolfi Mansueto" di Ozzano Taro in qualità di operaia.

Agosto 1997 - settembre 1997

Impiego presso l'industria conserve alimentari "Boschi Luigi e figli S.p.A." di Ghiara di Fontanellato in qualità di operaia.

Ottobre 1997 - maggio 1998

Impiego presso la tabaccheria "Rossolini" di Parma con contratto di collaborazione continuativa.

Giugno 1999 - dicembre 1999

Marzo 2000 - settembre 2000

Gennaio 2001 - aprile 2001

Maggio 2002 - agosto 2002

Impiego presso l'industria conserve alimentari "Boschi Luigi e figli S.p.A." di Ghiara di Fontanellato in qualità di analista di laboratorio. ✓

Negli anni scolastici 2002/03, 2003/04, 2004/05.

Incarico a carattere libero professionale per il controllo qualitativo della refezione scolastica degli asili nidi, delle scuole dell'infanzia e delle scuole dell'obbligo per il Comune di Parma. ✓

Negli anni scolastici 2002/03, 2003/04, 2004/05, 2005/06, 2006/07, 2007/08, 2008/09, 2009/10, 2010/11, 2011/12, 2012/13.

Incarico a carattere libero professionale per il controllo qualitativo della refezione scolastica degli asili nidi, delle scuole dell'infanzia e delle scuole dell'obbligo per il Comune di Felino. ✓

Negli anni scolastici 2006/07, 2007/08, 2008/09, 2009/10, 2010/2011, 2011/2012, 2012/13.

Incarico a carattere libero professionale per il controllo qualitativo della refezione scolastica degli asili nidi, delle scuole dell'infanzia e delle scuole dell'obbligo per il Comune di Collecchio. ✓

Nell'anno scolastico 2008/09, 2009/10.

Incarico a carattere libero professionale per il controllo qualitativo della refezione scolastica degli asili nidi, delle scuole dell'infanzia e delle scuole dell'obbligo per il Comune di Torriale. ✓

03/09/2013
Lucrezia Peni

La metodologia con cui ho svolto la mia attività in modo continuativo dal 2002 fino ad oggi nel campo del controllo qualitativo della refezione scolastica e che intendo utilizzare nel servizio oggetto della presente selezione può essere così illustrata:

- effettuazione di ispezioni nelle cucine interne, nelle cucine centralizzate e nei terminali di distribuzione con consecutiva compilazione di schede di monitoraggio e stesura di relazioni scritte sull'andamento dei vari servizi che oltre ad evidenziare lo stato delle cose, propongono all'occorrenza soluzioni migliorative e indicazioni atte a mantenere sotto controllo le eventuali criticità emergenti;
- mantenimento dei rapporti con le Ditte appaltatrici riguardo eventuali irregolarità e loro soluzione;
- mantenimento dei rapporti con il SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'Azienda USL di Parma per le questioni riguardanti la mensa e produzione di eventuale documentazione in adeguamento a normative, esistenti o future, a carattere igienico-sanitario;
- mantenimento dei rapporti con la Commissione Nutrizione Aziendale del SIAN dell'Azienda USL di Parma per la predisposizione dei menù della refezione scolastica (anche per i soggetti allergici o con patologie varie);
- collaborazione con ARPA (Agenzia Regionale per la Prevenzione e per l'Ambiente della Regione Emilia Romagna) per garantire un controllo più oggettivo della qualità igienica della refezione scolastica. Io stessa ho effettuato le campionature degli alimenti e i tamponi ambientali dopo aver definito le procedure operative con ARPA;
- controllo delle analisi microbiologiche inviate dalle Ditte appaltatrici;
- gestione di Comitati mensa e gruppi di genitori e attivazione di procedure con gli uffici competenti e con le ditte appaltatrici per realizzare gli interventi concordati;
- mantenimento dei rapporti con educatori e insegnanti;
- predisposizione di strumenti per la rilevazione della qualità del servizio e del gradimento dei menù da parte degli utenti, genitori, educatori e insegnanti;
- sviluppo e coordinazione di progetti e feste su temi riguardanti l'educazione alimentare per gli utenti dei vari servizi,
- organizzazione di incontri su temi riguardanti l'educazione alimentare per genitori, educatori e insegnanti;
- aggiornamento sullo stato delle attrezzature presenti nelle cucine interne e nei terminali di distribuzione e consulenza per acquisti di nuove attrezzature;
- collaborazione nella progettazione e/o ristrutturazione di locali cucine e/o refettori;
- programmazione e attuazione della formazione del personale di cucina;
- collaborazione nella predisposizione di capitolati d'oneri e membro di commissioni aggiudicatrici per il conferimento in appalto di servizi di refezione scolastica.

Negli incarichi affidatimi ho sempre garantito quotidianamente la presenza sul territorio oltre che la costante reperibilità telefonica. Ho sempre costituito pertanto un riferimento stabile e certo sia per il personale operativo di cucina che per l'Amministrazione comunale.

03/09/2013
Luciana Peri