



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Alessia Candi

stato civile

Indirizzo e Recapiti

residente in

sede ufficio: Via G. Rossi, 30 – 43100 Parma. Tel. 0521-970710; Fax 0521-926392

Cell.: 339-8729751 , e-mail: candi.alessia@ingegneriaesicurezza.it

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

nata a Parma il

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

- Agosto / Dicembre '97: Responsabile Qualità (ISO 9002/94; HACCP) e Ricerca&Sviluppo presso l'azienda Alimentare Podere Emilia di Traversatolo (PR).
- Dicembre '97 / Maggio '98: Azienda Farmaceutica GlaxoWellcome -Analista di laboratorio (laboratori di Controllo Qualità).
- Maggio '98 / Marzo '03: Industria Alimentare Greci (Ravennate – PR) – Responsabile Assicurazione Qualità (implementazione del sistema qualità secondo le norme ISO 9001, implementazione del Sistema di Gestione Ambientale secondo EMAS/ISO 14000; applicazione del sistema di autocontrollo HACCP; analisi sensoriale; etichettatura; formazione). Nell'ultimi due anni di presenza in Greci richiesto un part-time che mi permettesse di svolgere anche attività di consulenza per i Sistemi Qualità e Igiene Sicurezza Alimentare in vari settori merceologici.
- Da Aprile '03 ad oggi: aperta P.IVA e organizzazione di uno Studio Professionale di consulenza per i Sistemi Qualità Aziendali, per la certificazione ambientale, la tracciabilità di filiera, stesura piani HACCP, certificazioni di prodotto, certificazioni volontarie in ambito sicurezza alimentare come IFS, BRC, ISO 22000 e 22005, piani di educazione alimentare rivolti all'infanzia e agli adulti, predisposizione di diete in condizioni fisiologiche, misurazioni antropometriche.
- Tra i clienti seguiti come discorso Igiene vi sono diversi salumifici della provincia di Parma, Aziende alimentari (torrefazioni, molini, conserviere, trasporti, ortofrutti, ma anche ristoranti e bar), Macelli, mense di asili e strutture per anziani. Per la consulenza Qualità sono seguite aziende dal settore edilizio e di trasporti; alcune del settore alimentare (salumifici, ortofrutta), alcune del settore restauro/archeologia, del settore produzione polimeri plastici, del settore formazione aziendale, studi di Ingegneria e aziende in campo software.
- Saltuariamente seguo aziende alimentari nella stesura del Documento di Valutazione dei rischi (ambito Sicurezza). Specializzata nella gestione del rischio biologico della legionellosi.
- Dal 2005 effettuo collaborazioni con altri Studi di consulenza in ambito Igiene

e Qualità che mi hanno permesso di lavorare con associazioni come Ascom e CNA/Tecna.

- Consulenze Nutrizionali: dal 2014 effettuo consulenze nutrizionali e diete personalizzate ad adulti e bambini.
- Docenza: Scuola Superiore Rondani (2004-2005): Corso base di Qualità Aziendale ai Geometri; CASVIP (2006): corso base di Qualità Aziendale a titolari d'impresa Edile. Corsi di formazione aziendale per alimentaristi in sostituzione ai libretti sanitari. Seminari di educazione alimentare. Corsi di Igiene e sicurezza alimentare per aziende alimentari. Legione.lla.
- Pubblicazioni: due articoli relativi alla tesi di Laurea sulla rivista "Mutation Research" e un articolo relativo alla ricerca sul Prosciutto di Parma svolta nel periodo di tirocinio alla Stazione Sperimentale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Parma, Liceo Pedagogico Albertina Sanvitale, 1989, Maturità Magistrale (voto: 58/60)

- Parma, 1989/90, anno integrativo con indirizzo scientifico.

- Parma, Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali, Luglio 1995,

Laurea in Scienze Biologiche indirizzo Biochimico-Molecolare (nuovo ordinamento: 5 anni). Voto: 110/110 e lode nei 5 anni previsti. Tesi di laurea (sperimentale: tecniche microbiologiche e di chimica analitica) in Genetica umana :

"Mutagenicità di farmaci antitumorali in condizioni di induzione / repressione di glutazione e citocromo P - 450". Relatore: Prof. Carlo Rossi.

- Stazione Sperimentale per l' Industria delle conserve alimentari (reparto carni crude - analisi Biochimiche su carni fresche e stagionate - Prof. G. Parolari) : primo semestre di tirocinio post laurea.

- Farmaceutici Chiesi (reparto Ricerca e Sviluppo: Farmacocinetica - Biochimica e Metabolismo: Dott.ssa D. Acerbi) : secondo semestre di tirocinio post laurea.

- Master di Specializzazione post laurea in Chimica e Tecnologia Alimentare (durata 2 anni: 12 esami e Tesi Sperimentale) presso l'Istituto di Chimica Organica e Industriale dell'Università di Parma (Responsabile: Prof.ssa Marchelli): diplomata in Gennaio '98 con la votazione di 50/50 e lode.

- Dicembre 1996 Esame di Stato per l'iscrizione all' Albo Professionale dell'Ordine dei Biologi.

- Marzo '97: Iscrizione all'Albo Professionale dell'Ordine dei Biologi con il seguente numero d'Ordine: 046334. Sezione A. Abilitata al titolo di Nutrizionista.

- Aprile / Agosto '97: Stage presso l'azienda Farmaceutica GlaxoWellcome reparto di Controllo Qualità - validazione di metodi analitici (Dott. Verardi) : svolgimento Tesi Sperimentale per completare il Master in Chimica e Tecnologia Alimentare.

⇒ Partecipazione al seminario presso l'Istituto di Chimica Industriale dell'Università di Parma sui marchi Comunitari che tutelano e valorizzano prodotti alimentari meritevoli: D.O.P.; I.G.P.; S.T.G (regolamenti comunitari 2081 e 2082).

⇒ Partecipazione al seminario presso Cisa su "I costi della non Qualità aziendale" (norme ISO 9000).

- ⇒ Partecipazione al Convegno presso il Gruppo delle Imprese Artigiane su “Attuazione delle direttive 93/43 e 93/99 (Decreti Legislativi n. 155 e 156) concernenti le misure per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari”.
- ⇒ Partecipazione ai convegni ('99-'00) presso il Centro S. Elisabetta di Parma su “Analisi Sensoriale e Consumer Science”.
- ⇒ Seguito il programma di addestramento (28 ore) per l’inserimento nell’Industria Farmaceutica GlaxoWellcome (Controllo Qualità).
- ⇒ Corso IFOA (96 ore) sulla Certificazione aziendale (ISO 9000) e l’accreditamento dei Laboratori (ISO 45000).
- ⇒ Novembre '99: Corso (20 ore), organizzato dall’ente di Certificazione TUV, con relativo superamento dell’esame (96/100), per ottenere il diploma di Certificatore Interno dei Sistemi Qualità (secondo le norme ISO 9000)
- ⇒ Gen. '01: corso (16 ore), organizzato dalla società di consulenza Eurostudio sulle Vision 2000 (ISO 9000:2000).
- ⇒ Gen-Feb '01: corso (44 ore) presso CISITA di Parma per responsabile dei Sistemi di Gestione Ambientale (ISO 14000/EMAS).
- ⇒ Mag-Lug '01: corso (96 ore) presso CISITA di Parma per responsabile del Servizio di Prevenzione-Protezione (legge 626/94).
- ⇒ Marzo '02: tenuto un corso come docente della Scuola Edile di Parma sulle Norme ISO 9000 di 10 ore in aula e assistenza per il FAD (formazione a distanza).
- ⇒ Settembre '03: corso (24 ore) presso IFOA di Parma per Aggiornamento per verificatore interno secondo la nuova norma ISO 19011.
- ⇒ Novembre '04: corso (24 ore) presso CISITA di Parma sul Regolamento 178/02 e sulle norme UNI 10939 e 11020 (tracciabilità e rintracciabilità in ambito agroalimentare).
- ⇒ Dicembre '06: Iscrizione al corso “La Sicurezza Alimentare” presso IFOA (durata 50 ore).
- ⇒ Gennaio '07- feb'07: la sicurezza alimentare nella distribuzione – norme cogenti (21 ore) IFOA Parma.
- ⇒ Marzo '07- Apr '07 (30 ore): le certificazioni volontarie nella trasformazione e nella distribuzione. IFOA Parma.
- ⇒ Autunno 2010 seminari Unione Industriale sulla 231 (responsabilità amministrativa)
- ⇒ Effettuati corsi come docente in Qualità e Igiene per conto del CSE di Parma, del CNA e del CISITA.
- ⇒ Novembre 2014: Corso Certiquality - 2 ore - Il passaggio alla nuova edizione della norma ISO 9001/2015
- ⇒ Autunno 2014: corso ACSIAN – 18 ore: l’alimentazione nel bambino e nell’adolescente.
- ⇒ Gennaio 2015: Corso Dea Formazione – 40 ore: Educazione Alimentare
- ⇒ Maggio 2015: l’alimentazione della donna nelle diverse fasi di vita (dal menarca alla menopausa) – 18 ore.
- ⇒ Luglio 2016: Nutrigenomica e alimentazione: 8 ore – Progeo.
- ⇒ Dicembre 2016: La flora batterica intestinale – 30 ore. Maya Idee.
- ⇒ Marzo 2017: Corso di primo soccorso Olistico – 3 ore – Più che puoi
- ⇒ Dicembre 2017: Erboristeria, fitoterapia e omeopatia – 20 ore - Acsian

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

discreto.
elementare.
elementare.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Nei diversi anni di consulenza presso le diverse ditte, ho acquisito una buona capacità di relazionarmi con le varie tipologie di persone e di riuscire a risolvere problematiche tecniche puntando su un costante aggiornamento tecnico e sulla puntualità delle risposte richieste dal cliente.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

In vari anni di consulenza, e tutt'ora, ho avuto con me stagisti e collaboratori con i quali è stato intrapreso un lavoro di squadra e di formazione interna vicendevole.

INTERESSI E IMPEGNI SOCIALI

[REDACTED]

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

buon utilizzo del computer e dei principali programmi del pacchetto office, oltre che power point per la preparazione slide formative

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

Mi piace scrivere racconti per bambini e poesie. Fotografia

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

[REDACTED]

PATENTE O PATENTI

B (automobile)

ULTERIORI INFORMAZIONI

-

Autorizzo espressamente il trattamento dei dati forniti
ai sensi e per gli effetti della legge n. 196/03.

Parma 01.2018

Dott.ssa Alessia Candi

Alessia Candi