

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ANTONUCCI MARIANGELA
Indirizzo VIA PIZZOFERRATO 12, 65124 PESCARA
Telefono 3471806741 – 085298226
Fax 0854220518
E-mail marigenni@yahoo.it
Nazionalità Italiana
Data di nascita 16/06/1979

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) Dal 16/04/2018 al 20/01/2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47-PESCARA
• Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Pubblica
• Tipo di impiego Volontariato
• Principali mansioni e responsabilità Tecnologo alimentare presso Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47- PESCARA, con frequenza di 36 ore settimanali. Nello svolgimento dell'incarico ho svolto le seguenti attività: Controlli sugli alimenti e sulle imprese alimentari finalizzati a ridurre il rischio di malattie trasmissibili; Campionamenti di alimenti; Controllo su mense scolastiche. Utilizzo dei sistemi di informatizzazione ai fini dell'inserimento dati sul SINVSA; Audit sulle imprese alimentari; Valutazione dei piani di autocontrollo; Procedure di notifica delle imprese alimentari; Gestione e manutenzione dell'Archivio Informatico delle imprese registrate

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) Dal 01/12/2017 al 31/03/2018
• Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47- PESCARA
• Tipo di azienda o settore Azienda Sanitaria Pubblica
• Tipo di impiego Borsa di studio Tecnologo Alimentare
• Principali mansioni e responsabilità Rinnovo borsa di studio "Ridurre il rischio di malattie trasmesse da alimenti mediante il potenziamento dei controlli rispondenti ai criteri di graduazione del rischio" nell'ambito del "Piano Regionale della Prevenzione Sanitaria Regione Abruzzo" presso Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47- PESCARA, con frequenza di 36 ore settimanali. Nello svolgimento dell'incarico ho svolto le seguenti attività: Controlli sugli alimenti e sulle imprese alimentari finalizzati a ridurre il rischio di malattie trasmissibili; Campionamenti di alimenti; Controllo su mense scolastiche. Utilizzo dei sistemi di informatizzazione ai fini

dell'inserimento dati sul SIVRA e SINVSA (registrazione delle imprese alimentari e relativa valutazione del rischio); Audit sulle imprese alimentari; Valutazione dei piani di autocontrollo; Procedure di notifica delle imprese alimentari; Gestione e manutenzione dell'Archivio Informatico delle imprese registrate

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Date (da - a)**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 01/12/2016 al 31/03/2017

Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47- PESCARA
Azienda Sanitaria Pubblica

Borsa di studio Tecnologo Alimentare

Rinnovo borsa di studio "Ridurre il rischio di malattie trasmesse da alimenti mediante il potenziamento dei controlli rispondenti ai criteri di graduazione del rischio" nell'ambito del "Piano Regionale della Prevenzione Sanitaria Regione Abruzzo" presso Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47- PESCARA, con frequenza di 36 ore settimanali. Nello svolgimento dell'incarico ho svolto le seguenti attività: Controlli sugli alimenti e sulle imprese alimentari finalizzati a ridurre il rischio di malattie trasmissibili; Campionamenti di alimenti; Controllo su mense scolastiche. Utilizzo dei sistemi di informatizzazione ai fini dell'inserimento dati sul SIVRA (registrazione delle imprese alimentari e relativa valutazione del rischio); Audit sulle imprese alimentari; Valutazione dei piani di autocontrollo; Procedure di notifica delle imprese alimentari; Gestione e manutenzione dell'Archivio Informatico delle imprese registrate

- **Date (da - a)**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 01/12/2015 al 30/11/2016

Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47-PESCARA
Azienda Sanitaria Pubblica

Borsa di studio Tecnologo Alimentare

Rinnovo borsa di studio "Ridurre il rischio di malattie trasmesse da alimenti mediante il potenziamento dei controlli rispondenti ai criteri di graduazione del rischio" nell'ambito del "Piano Regionale della Prevenzione Sanitaria Regione Abruzzo" presso Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47- PESCARA, con frequenza di 36 ore settimanali. Nello svolgimento dell'incarico ho svolto le seguenti attività: Controlli sugli alimenti e sulle imprese alimentari finalizzati a ridurre il rischio di malattie trasmissibili; Campionamenti di alimenti; Controllo su mense scolastiche. Utilizzo dei sistemi di informatizzazione ai fini dell'inserimento dati sul SIVRA (registrazione delle imprese alimentari e relativa valutazione del rischio); Audit sulle imprese alimentari; Valutazione dei piani di autocontrollo; Procedure di notifica delle imprese alimentari; Gestione e manutenzione dell'Archivio Informatico delle imprese registrate

- **Date (da - a)**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 01/12/2014 al 30/11/2015

Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47-PESCARA
Azienda Sanitaria Pubblica

BORSA DI STUDIO Tecnologo Alimentare

Assegnataria di borsa di studio in seguito ad avviso pubblico per il conferimento di borsa di studio in attuazione del progetto "Ridurre il rischio di malattie trasmesse da alimenti mediante il potenziamento dei controlli rispondenti ai criteri di graduazione del rischio" nell'ambito del "Piano Regionale della Prevenzione Sanitaria Regione Abruzzo" presso

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47- PESCARA, con frequenza di 36 ore settimanali. Nello svolgimento dell'incarico ho svolto le seguenti attività: Controlli sugli alimenti e sulle imprese alimentari finalizzati a ridurre il rischio di malattie trasmissibili; Campionamenti di alimenti; Controllo su mense scolastiche. Utilizzo dei sistemi di informatizzazione ai fini dell'inserimento dati sul SIVRA (registrazione delle imprese alimentari e relativa valutazione del rischio); Audit sulle imprese alimentari; Valutazione dei piani di autocontrollo; Procedure di notifica delle imprese alimentari; Gestione e manutenzione dell'Archivio Informatico delle imprese registrate</p> <p>dal 01/07/2014 al 30/11/2014</p> <p>Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Epidemiologia e Sanità Pubblica</p> <p>Azienda Sanitaria Pubblica</p> <p>Attività di volontariato in qualità di Tecnologo Alimentare</p> <p>Notifiche inizio attività sanitarie; Registrazione attività sul SIVRA; Controlli Ufficiali; Gestione e manutenzione dell'Archivio Informatico delle imprese registrate.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>dal 01/07/2013 al 30/06/2014</p> <p>Azienda Usl di Pescara, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Via R. Paolini N. 47-PESCARA</p> <p>Azienda Sanitaria Pubblica</p> <p>Attività di volontariato in qualità di Tecnologo Alimentare</p> <p>In qualità di tecnologo alimentare operante nell'ambito dell'igiene degli alimenti e nutrizione ho svolto le seguenti attività: Controlli sugli alimenti e sulle imprese alimentari finalizzati a ridurre il rischio di malattie trasmissibili; Utilizzo dei sistemi di informatizzazione dei dati pacchetto Office ai fini dell'inserimento dati sul SIVRA che uso correntemente e quotidianamente (registrazione delle imprese alimentari e relativa valutazione del rischio); Audit sulle imprese alimentari; Valutazione dei piani di autocontrollo; Procedure di notifica delle imprese alimentari; Gestione e manutenzione dell'Archivio Informatico delle imprese registrate</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>dal 01/01/2011 al 31/12/2011</p> <p>CRA - Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia, sede di Città Sant'Angelo</p> <p>Istituto di Ricerca Pubblico</p> <p>Attività di volontariato in qualità di Tecnologo Alimentare</p> <p>Analisi chimiche volte alla caratterizzazione della qualità, tipicità e genuinità degli oli extra vergini di oliva (polifenoli, acidità perossidi, alcoli e steroli, cere) nell'ambito di progetti di ricerca.</p>
<p>ISTRUZIONE E FORMAZIONE</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>18-19/10/2018</p> <p>Corso di formazione Regolamento europeo (UE) 625/17: i nuovi obblighi per le Autorità di Controllo organizzato da Izs presso Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli studi di Teramo.</p> <p>Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	<p>20/03/2018</p> <p>Corso "Le sanzioni amministrative" tenutosi nella ASL di Pescara</p> <p>Attestato i partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto 	<p>21-22-23/02/2018</p> <p>Corso di formazione Auditor Plus finalizzato alla formazione di personale di Sanità Pubblica per lo svolgimento di audit per veterinari ed esperti tecnici della Asl e della Regione presso Izs Teramo 24 ore</p> <p>Attestato di frequenza</p>

<ul style="list-style-type: none"> di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<p>26/10/2017</p> <p>ASL TERAMO - Gestione e comunicazione del rischio in caso di crisi alimentare(MTA – Tossinfezioni Alimentari)</p> <p>Attestato finale di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<p>28-29-30/03/2017</p> <p>Corso di formazione Sorveglianza e gestione dei casi di tossinfezione alimentare presso IZS Teramo</p> <p>Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<p>26/09/2015</p> <p>Corso presso Sala Convegni - Centro Adriatico - Fondazione Papa Paolo VI,</p> <p>Pescara " La celiachia a 360° Una prevenzione è possibile?"</p> <p>Attestato finale di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<p>16/05/2015</p> <p>Corso presso Sala Convegni - Centro Adriatico - Fondazione Papa Paolo VI,</p> <p>Pescara Etichettatura, presentazione, pubblicità e tracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p>Attestato finale di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<p>13-14/07/2015</p> <p>Corso Le sanzioni Amministrative in ambito sanitario presso Asl di Pescara</p> <p>Attestato finale di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>30 luglio 5-12-19-26/09/2014</p> <p>"Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione"</p> <p>Partecipazione a n. 5 Audit sul campo su OSA: totale ore 40</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>26- 28 /07/2014</p> <p>"Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione" di 16 ore presso Città Sant'Angelo (PE) c/o Business Palace</p> <p>Regolamenti europei Pacchetto Igiene</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Qualifica conseguita 	<p>14- 15- 21- 22- 23 /07/2014</p> <p>Corso per auditor/lead auditor di sistemi di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 di ore 40 con superamento dell' esame finale accreditato KHC</p> <p>UNI EN ISO 9001:2008 UNI EN ISO 19011:2012</p> <p>Auditor</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>7- 8 /07/2014</p> <p>"Corso finalizzato alla formazione di personale di sanità pubblica per lo svolgimento di audit per medici chirurghi, medici veterinari ed esperti tecnici delle ASL e della Regione" di 16 ore presso Città Sant'Angelo (PE) c/o Business Palace</p> <p>Normativa per gli audit e legislazione italiana</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	<p>29- 30 /05/2014</p> <p>Partecipazione al corso "Epidemiologia Ambientale nei Siti Contaminati"</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Epidemiologia Ambientale</p> <p>Attestato finale di partecipazione presso il P.O. di Pescara via Fonte Romana, 8</p> <p>6- 7 /05/2014</p> <p>Partecipazione al corso "Bonifica dei siti contaminati: l'analisi di rischio sanitaria/ambientale e le modifiche al D.lgs 152/06"</p> <p>l'analisi di rischio sanitaria/ambientale D.lgs 152/06</p> <p>Attestato finale di partecipazione presso il P.O. di Pescara via Paolini 47</p> <p>12/02/2014</p> <p>Corso di informatica per " Patente Europea del Computer " della durata di 30 ore</p> <p>Concetti base della tecnologia dell'informazione Sistema operativo Windows XP Elaborazione testi Word XP Foglio di calcolo Excel XP Database Access XP Strumenti di presentazione Powerpoint XP Internet e posta elettronica Outlook Express</p> <p>27/09/2013</p> <p>Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Abruzzo N. iscrizione 51</p> <p>Tecnologo Alimentare</p> <p>11/07/2013</p> <p>Università degli studi di Teramo</p> <p>Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare</p> <p>31/03/2010</p> <p>Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria - Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Programmazione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande.</p> <p>Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari (78/S) Votazione 108/110</p> <p>28/04/2006</p> <p>Università degli Studi di Teramo, Facoltà di Agraria - Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>Programmazione, controllo, coordinamento e formazione relativamente alla produzione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande</p> <p>Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (votazione 97/110)</p> <p>1997-1998</p> <p>Liceo Classico "G. D'Annunzio" di Pescara</p> <p>Diploma di maturità classica - Votazione 50/60</p> <p>PUBBLICAZIONI</p> <p>29/01/2013</p> <p>RIVISTA INTERNAZIONALE TITOLO: <i>Bioactives and Nutraceutical Phytochemicals naturally occurring in Virgin Olive Oil. The Case Study of the Nocellara del Belice Italiana Olive Cultivar.</i> AUTORI: <i>Ranalli Federico, Ranalli Alfonso, Contento Stefania, Casanovas Maria, Antonucci Mariangela, Di Simone Guido.</i></p> <p>(2013)In <i>Natural Product Research</i> 27 (18) pp.1686-1690 impact factor 1.8</p>
--	--

• Date (da – a)	28/06/2012
Titolo e autori	RIVISTA INTERNAZIONALE TITOLO: <i>Concentration of Bioactives and Functional Factors in Destoned Virgin Olive Oil. The Case Study of the Oil from Olivastra di Seggiano Cultivar</i>
Riferimenti Pubblicazione	AUTORI: <i>Ranalli Federico, Ranalli Alfonso, Contento Stefania, Casanovas Maria, Antonucci Mariangela, Di Simone Guido.</i> (2012) <i>In Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences 2 (1) pp.83-93 impact factor 0.21</i>
• Date (da – a)	2013
Titolo e autori	L'olio Grignano: caratterizzazione delle frazioni bioattive, del flavour e dell' aroma.
Riferimenti Pubblicazione	Ranalli, A.; Contento, S.; Casanovas, M.; Antonucci, M.; Di Simone, G. Acta Italus Hortus 12 p. 104 (Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI))
CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
LINGUE	
PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	INGLESE
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Base
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Uso apparecchiature tecniche, gascromatografi, GC – MS, HPLC, spettrofotometri UV - VIS
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	Ottima conoscenza del sistema operativo Windows (10,, 7 e 8), Android, OS. Buona conoscenza degli strumenti di rete e nell'utilizzo di Internet e Posta Elettronica; Dimestichezza con i principali Browser (Explorer, Chrome Mozilla); Ottima conoscenza del pacchetto Office (Word, Excel, Power Point, Outlook) Ottima conoscenza del sistema SIVRA e SINVSA
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	
PATENTE O PATENTI	Patente Automobilistica (classe B)- Automunita

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

In fede
Pescara 19/07/2019

Mariangela Antonucci

Mariangela Antonucci