

## CURRICULUM VITÆ

### MODENESE CLAUDIA

Via Garibaldi, 47  
53036 POGGIBONSI (SI)  
Tel. 0577 985816  
Cell. 333 5910080

### DATI PERSONALI

Modenese Claudia  
Nata a Novara il 18 marzo 1965

### CARRIERA SCOLASTICA

**Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari** conseguita nell'Anno Accademico 1998/1999 con votazione di **100/110** presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

Titolo della tesi: "Crescita di *Listeria monocytogenes* su diversi substrati alimentari".

Relatore Prof. Giuseppe Caserio (Ist. DISTAM - facoltà di Agraria)

Correlatore Prof. Carlo Cantoni (Ist. di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - facoltà di Medicina Veterinaria)

**Iscritta all'ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria**

### QUALIFICHE

- Attestato di qualifica "**Auditor/Lead auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità**" (Qualificato KHC)
- Attestato di qualifica "**Food Safety Auditor ISO 22000**" (Riconosciuto NSF CMi Italy)
- Attestato di qualifica "**Auditor Interno BRC food**" (Riconosciuto NSF CMi Italy)
- Conoscenza dello Standard IFS versione 6

### LINGUE CONOSCIUTE

Conoscenza discreta della lingua **francese**  
**Inglese** scritto e parlato molto buono.

### CONOSCENZE INFORMATICHE

Buon uso di **Word, Excel e Power Point**.  
Capacità di utilizzo di Internet e della posta elettronica

### FORMAZIONE

- ◆ **1998/99** Corso "**Addetto alla gestione del sistema qualità**" presso UNI - Milano,
- ◆ **11 ottobre 2000**: Corso "**Metodi analitici strumentali - Studio della curva di taratura**" presso UNICHIM - Milano
- ◆ **28-29 gennaio 2003**: Corso "**Sistema qualità nei laboratori di analisi. Studio e convalida dei metodi di prova**" presso UNICHIM - Milano
- ◆ **12 giugno 2003**: XII Conferenza Nazionale "**Stafilococchi aurei e loro tossine nella catena alimentare: patologie, prevenzione, ricerche analitiche**" Bologna, organizzato da Oxoid
- ◆ **25 novembre 2004**: "**Validazione dei metodi e incertezza di misura nei laboratori di prova addetti al controllo di alimenti e bevande**" Bologna, organizzato da ARPAM (agenzia Regionale per la Protezione Ambientale delle Marche)
- ◆ **10 maggio 2005**: "**Metodiche di campionamento per alimenti di origine vegetale**" Bologna, organizzato da ARPA Emilia Romagna.
- ◆ **08 giugno 2006**: "**Procedure di gestione della strumentazione nel laboratorio di prova secondo la ISO 9001:2000 e ISO/IEC 17025:2005**" organizzato da PROMEC - CCIA Modena
- ◆ **09 ottobre 2007**: XVI Conferenza Nazionale "**Il laboratorio nell'applicazione del regolamento CE 2073/2008**" Bologna, organizzato da Oxoid
- ◆ **01 febbraio 2008**: "**Sicurezza alimentare e protocolli di sanificazione**" Firenze, Università degli studi, Facoltà di Agraria.

- ◆ **26-27 Giugno 2008: "Etichettatura, certificazioni, marchi di qualità e tracciabilità degli alimenti"** Casalecchio di Reno, organizzato da Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna
- ◆ **3-4-5 giugno 2009: "Sicurezza alimentare e apparecchiature di misurazione: aspetti metrologici e gestionali, norma UNI EN ISO 10012"** Sesto Fiorentino, Azienda Sanitaria Firenze, Dipartimento della Prevenzione – Settore attività Veterinarie
- ◆ **31 maggio 2011: "Il deterioramento microbico di alimenti e bevande: interventi di prevenzione, sorveglianza e controllo"** Bologna, organizzato da Oxoid
- ◆ **Marzo 2012 – maggio 2012: "Corso per tecnico esperto in Sistemi di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare"** Bologna, organizzato da Check Fruit – NSF CMI Italy

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

**Aprile 1987 - Febbraio 1995:** Lavoro come operaia presso un'industria tessile e collaborazione con uno studio tecnico con mansioni di segretaria.

**Settembre 1996 – Settembre 1998:** tesista esterna presso il laboratorio di analisi microbiologiche **CDV** di Milano per il quale ho effettuato, in concomitanza col lavoro di tesi, **analisi alimentari microbiologiche** finalizzate al controllo qualità sia della materia prima che del prodotto finito acquisendo pratica nelle normali procedure di laboratorio e nell'identificazione dei microrganismi.

**Aprile – Maggio 1999:** stage aziendale presso "**PONTI S.p.a.**" di Ghemme (NO) dove mi sono occupata della revisione del Manuale di Autocontrollo Igienico sia dell'acetificio che dello stabilimento per la produzione di conserve, nonché delle analisi per il controllo qualità. La supervisione del mio operato è stata svolta dal Dott. Massimo Sacco (aceto) e dal Dott. Renzo Dell'Era (Conserve). In questa azienda ho acquisito competenze nella gestione della documentazione, nella chimica preparatoria e nelle analisi strumentali (**Spettrofotometro ad assorbimento atomico, spettrofotometro UV, Potenzimetria di strippaggio anodico**) inoltre ho preso contatto con la struttura produttiva di una grande azienda.

**Giugno – luglio 1999:** assunzione a tempo determinato presso Ponti S.p.a.

**Agosto – Settembre 1999:** rinnovo del contratto a tempo determinato.

**Novembre 1999 – Gennaio 2001:** Impiego presso Euro Quality System di Novara come addetta al laboratorio chimico, ho gestito le analisi sulle diverse matrici (alimenti, acque, farmaci, terreni). In questa sede ho curato i rapporti con i clienti per quanto riguarda l'attività analitica. Ho ampliato le mie conoscenze di analisi chimiche attraverso l'utilizzo di **HPLC e gascromatografo** e ho collaborato alla stesura di metodi interni di analisi.

**Gennaio 2001 – Gennaio 2003:** collaborazione con il laboratorio Analisi ambientali di Angera per la gestione del laboratorio microbiologico. Mi sono occupata di analisi su prodotti alimentari, farmaceutici, cosmetici e acque sia di scarico che potabili applicando prevalentemente **metodiche ufficiali** (ISO, Farmacopea, COLIPA) per la ricerca di microrganismi **contaminanti e patogeni** compresi i metodi di conferma e di identificazione (**API, MICROBACT, VIDAS**) inoltre ho gestito il lavoro di tirocinanti e stagisti eventualmente presenti.

**Da Febbraio 2003:** sono **Responsabile del laboratorio** presso un laboratorio privato di Siena, part time dal 2012. Mi occupo della parte analitica e del Sistema Qualità per quanto riguarda la parte tecnica (trattamento statistico dei dati, tarature, scelta e valutazione dei metodi di prova).

Gestisco alcuni clienti (aziende ittiche, macelli, panifici) per l'Autocontrollo e sistema qualità, curandone la sicurezza e supportando le aziende nell'organizzazione produttiva. Tengo i contatti con le autorità ispettive e di controllo

## ALTRE INFORMAZIONI

Sono in possesso di patente B e automunita.

Disponibile a trasferte e trasferimenti.

Autorizzo, ai sensi della legge 196/03, al trattamento dei dati da me trasmessi.