

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Stefanutti Claudia**
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Nazionalità **Italiana**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 01/10/2023 alla data odierna ARCS – Dipendente a tempo indeterminato presso Dipartimento Approvvigionamenti e Logistica - Gestione Servizi Logistico-Alberghieri in qualità di collaboratore professionale sanitario – Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Dal 01/02/2023 al 30/09/2023 ARCS – in comando presso Dipartimento Approvvigionamenti e Logistica - Gestione Servizi Logistico-Alberghieri in qualità di collaboratore professionale sanitario –Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Dal 01.06.2015 al 31/01/2023 A.A.S. n° 3 “Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli” presso Dipartimento di Prevenzione Gemona del Friuli (UD) in qualità di collaboratore professionale sanitario coordinatore –Tecnico della Prevenzione *nell'ambiente e nei luoghi di lavoro – Area sicurezza alimentare – Servizi veterinari*

Dal 31.12.2010 al 31.05.2015 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Incarico di sostituzione P.O. “sicurezza alimentare aziendale” istituita presso il Dipartimento di Prevenzione con delibera D.G.n° 475 del 7.10.2010 come da comunicazione A.S.S. n° 4 Medio Friuli- SOC gestione risorse umane- prot. n. 0032089/M.SIND di data 9 maggio 2014.

Dal 05/04/2002 al 31.12.2010 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Incarico del Direttore Generale ASS 4 Medio Friuli (prot.24539/A D.S. del 05.04.02) per la sorveglianza sull'applicazione dei piani di autocontrollo previsti dal D.Lvo 155/97 presso i servizi di ristorazione aziendale.

Dal 15/03/2001 al 04/04/2002 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Supporto al Direttore Generale ASS 4 Medio Friuli nella sorveglianza sull'applicazione dei piani di autocontrollo previsti dal D.Lvo 155/97 e nella formazione del personale dei servizi di ristorazione aziendale.

Dal 01/01/1995 al 31/05/2015 A.S.S. n° 4 Medio Friuli. Udine
Dipendente a tempo indeterminato.
Operatore professionale collaboratore personale di vigilanza ed ispezione – tecnico della prevenzione.

Dal 01/07/1992 al 31/12/1994 USL n.6 Sandanielese.
Dipendente a tempo indeterminato.
Operatore professionale collaboratore personale di vigilanza ed ispezione – vigile sanitario.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2024	Diploma di Master universitario di II livello in "DIRIGERE E GOVERNARE LE ISTITUZIONI PUBBLICHE" conseguito presso Università degli Studi di Udine Dipartimento di Scienze economiche e statistiche
2020	Iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari FVG con il n° 113 (Abilitazione all'Esercizio della Professione mediante svolgimento di Esame di Stato – I sessione 2020)
2018	Diploma di Master universitario di II livello in "QUALITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI" conseguito presso Università degli Studi di Padova
2017	Diploma di Master universitario di I livello in "MANAGEMENT E FUNZIONI DI COORDINAMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE" conseguito presso Unitelma Sapienza Roma
2015	Corso di formazione "LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE PER LA QUALITA'" UNI EN ISO 9001:2008, UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2011, UNI EN ISO 19011:2012 della durata di 40 ore con <i>superamento di esame finale CSQA aicq sicev Thiene (VI)</i>
2015	Laurea ordinamento previgente al D.M. 509/99 in "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI" conseguita presso Università di Udine Dipartimento di Scienze degli Alimenti.
1997	Corso di formazione "DIRITTO TECNICA E CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI" della durata di 120 ore con superamento di esame finale Sacile (PN)
1993	Scuola di seconda formazione corso di aggiornamento "TUTELA IGIENICO SANITARIA ALIMENTI" della durata di 60 ore a Pordenone
1991	Corso di formazione per giovani e disoccupati di complessive 300 ore con stage aziendale e superamento del colloquio finale "ANALISTA AMBIENTALE" Udine
1986	Diploma di Tecnico delle Industrie Chimiche Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "A.Candoni" di Tolmezzo (UD).

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

Buona
Sufficiente
Sufficiente

**COMPETENZE TECNICHE -
ORGANIZZATIVE**

Anno 2023

Componente commissione per gara servizio di concessione servizio di ristorazione scolastica per le mense delle scuole comune di San Giorgio di Nogaro

Anno 2022

Componente commissione per gara servizio di refezione scolastica per le mense delle scuole comune di Casarsa

Anno 2021

Componente commissione per gara affidamento servizio di ristorazione scolastica a basso impatto ambientale delle scuole dell'infanzia e primaria del comune di Cormons (CIG 8627005DB1)

Anno 2020

Componente commissione per gara affidamento servizio di ristorazione scolastica per le mense delle scuole primarie di I grado e di II grado del territorio del comune di Palazzolo dello Stella 2020-2023

Anno 2017

Membro commissione concorso pubblico per titoli ed esami a n° 4 posti di collaboratore professionale sanitario- tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Bando prot. n°23465/P del 24.05.2016

Anno 2017

Membro esperto commissione di gara per fornitura globale di generi alimentari gestione informatica scorte e assistenza tecnica e organizzativa per il quinquennio 2017-2021, a all'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz"

Anno 2015

Componente commissione per gara servizio di refezione scolastica per le mense delle scuole elementari e medie del territorio del comune di Mortegliano.

Anno 2013-14

Membro commissione gara per la fornitura di detersivi per cucina centrale lavapavimenti lava padelle, lava ferri ID13ECO011 DSC di Udine

Anno 2012

Membro commissione gara fornitura servizio lavaggio cucine ID11SER002.1 DSC di Udine

Anno 2011

- Membro commissione per gara fornitura globale generi alimentari per le aziende pubbliche di servizi alla persona Opera Pia Coianiz di Tarcento e Casa degli Operai Vecchi e Inabili al lavoro Matteo Brunetti di Paluzza.

- Componente commissione per gara affidamento del servizio ristorazione scolastica pasti veicolati del comune di Udine.

Anno 2009

Membro commissione per gara fornitura prodotti alimentari ID08169 DSC di Udine.

Anno 2007

Componente commissione per gara servizio di refezione scolastica per le mense delle scuole elementari e medie del territorio del comune di Pozzuolo.

Anno 2006

Membro esperto della commissione tecnica per gara di affidamento fornitura globale generi alimentari presso Opera Pia Coianiz di Tarcento.

Anno 2005

- Responsabile di progetto aziendale A.S.S. n° 4 Medio Friuli. "MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA E DELLA QUALITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE AZIENDALE, IN PARTICOLARE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO, delibere del Direttore generale n.538 del 07/07/2005 Affidamento obiettivi incentivanti 2005", n.318 del 29/12/2005 "Applicazione istituti contrattuali riferiti alla retribuzione di risultato ed alla produttività collettiva per l'anno 2005. Approvazione progetto complessivo aziendale", n° 365 del 21.08.2006 "Valutazione del grado di raggiungimento degli obiettivi aziendali 2005" con raggiungimento dell'obiettivo al 100%.

- Componente commissione selezione interna per colloquio a n.9 posti di Operatore tecnico specializzato esperto cuoco.

- Componente commissione per gara fornitura derrate alimentari per le scuole materne del Comune di Pozzuolo del Friuli

**FORMAZIONE
COMPETENZE TECNICHE**

- Formazione continua FAD "Nutrizione e prevenzione dei disordini da carenza iodica" organizzato da Istituto Superiore di Sanità ed. dal 28/02/2024 al 03/09/2024 16 crediti
- Formazione continua FAD "Escherichia coli produttore di Shiga tossina (STEC) approccio One-health nella gestione del rischio clinico ed epidemico" ed.I dal 22/05/23 al 29/12/23 16 crediti
- Formazione continua FSC "La ristorazione osp.-territoriale per gli enti del SSR FVG. Applicazione delle linee guida di indirizzo nazionali (2021) e dei controlli previsti dal nuovo codice degli appalti" ARCS_23110 ed. del 21 settembre 2023 23,4 crediti
- Formazione aziendale "approfondimenti normativo sul nuovo codice degli appalti" ARCS_23108 del 25 ottobre 2023
- Formazione aziendale in materia di prevenzione della corruzione: il nuovo codice di comportamento" ARCS_23312 del 19 settembre 2023
- Formazione continua "uomo, animale, ambiente. Una sola salute, un solo benessere"" ASUFC_23387 16 giugno 2023 5,2 crediti
- Formazione continua "convegno regionale sulla sanità digitale"" ARCS_2373 22 giugno 2023 1,2 crediti
- Formazione continua "Il coordinatore delle professioni sanitarie: strategie e buone pratiche per l'agire professionale"" ARCS 14 settembre 2021- 18 febbraio 2022 50 crediti
- Formazione continua "Il coordinatore di area: responsabilità, competenze e strumenti manageriali. Modulo III Approfondimenti normativi e contrattuali per la gestione del personale" codice ASS5_19009 14 gennaio 2019 12 crediti
- Formazione continua "Il coordinatore di area: responsabilità, competenze e strumenti manageriali. Modulo II Principi di programmazione e controllo, responsabilità nella gestione dei farmaci e delle tecnologie" codice ASS5_19008 21 gennaio 2019 8 crediti
- Formazione continua "Il coordinatore di area: responsabilità, competenze e strumenti manageriali. Modulo I il profilo di ruolo del coordinatore in AAS3" codice ASS5_19007 14 gennaio 2019 12 crediti
- Formazione continua "Principi di organizzazione" codice ASS5_18197 03 dicembre 2018 9,1 crediti
- Formazione continua "2022 Nuovi orizzonti della prevenzione" codice ASUIUD_18072 marzo- ottobre febbraio 2018 28,5 crediti
- Formazione continua "Linea guida per la valutazione di challenge test per Listeria monocytogenes" codice ASS5_18181 12 ottobre 2018 5,2 crediti
- Formazione continua "La valutazione: un'opportunità di leadership e di sviluppo delle proprie risorse" codice ASS5_18177 09 ottobre 2018 11,2 crediti
- Formazione continua "Approfondimento del pacchetto igiene, corso base per il personale delle A.C. ai sensi del D,Lgs n°193/2007" codice 218484 26, 27 settembre 2018 26,4 crediti
- Formazione continua "Aggiornamento in materia di sistemi informativi nei controlli ufficiali" codice 231800 10 luglio maggio 2018 8,1 crediti
- Formazione continua "Accrescere la motivazione propria e dei collaboratori" codice ASS5_18132 03 luglio 2018 11,2 crediti
- Formazione continua "Tangram leadership: un modello per la gestione delle risorse umane" codice ASS5_18061 15 maggio 2018 22,4 crediti
- Formazione continua "Aggiornamento regionale sulla semplificazione dell'autocontrollo nelle imprese alimentari in regione FVG" codice ASUIUD_18029 20 febbraio 2018 4 crediti
- Formazione continua "Aggiornamento regionale sulla semplificazione dell'autocontrollo nelle imprese alimentari in regione FVG" codice ASUIUD_18061 15 febbraio 2018 4 crediti
- Formazione continua "Le trasformazioni organizzative: strategie, programmazione e concretezza" AAS3 18029 02 febbraio 2018 4 crediti
-

**FORMAZIONE
COMPETENZE TECNICHE**

- Formazione continua “REGOLAMENTO CE 882/04, ART 54 BASI NORMATIVE E APPLICAZIONI PRATICHE” tenutosi a Palmanova edizione I dicembre 2017 per un totale di 17 crediti
- Formazione continua “ CRITERI PER L'ATTIVITÀ DI AUDIT NEI LABORATORI DI AUTOCONTROLLO ” tenutosi a Basaldella – Campofornido ottobre 2017 per un totale di 22,9 crediti
- Formazione continua “REGOLAMENTO UE N°1169/11 E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE A TUTELA DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI” tenutosi a Trieste ottobre 2017 per un totale di 10,5 crediti
- Formazione continua “UTILIZZO E IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA INFORMATIVO E BANCA DATI PRO.SA” tenutosi a Trieste giugno 2017 per un totale di 14 crediti
- Formazione continua “INTERVENTI NELLE SCUOLE” tenutosi a Udine giugno 2017 per un totale di 29 crediti
- Formazione continua “ALIMENTA LA SALUTE IN FRIULI VENEZIA GIULIA” tenutosi a Palmanova edizione 01.12.2016 per un totale di 17 crediti
- Formazione continua “GESTIONE DEI GRUPPI E DEI CONFLITTI” tenutosi a Gemona Del Friuli edizione 22.09.2016 per un totale di 17 crediti
- Formazione continua “L'AUDIT COME MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ NELLE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE” tenutosi a Udine edizione 21.12.2015 per un totale di 10 crediti
- Formazione continua “LE FUNZIONI DI POLIZIA GIUDIZIARIA PER LA PREVENZIONE E LA TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA” tenutosi a Trieste edizione 27.11.2015 per un totale di 16,8 crediti
- Formazione continua “ACCREDITAMENTO ALL'ECCELLENZA DEI SERVIZI TERITORIALI SECONDO STANDARD Qmentum di Accreditation Canada International” tenutosi a San Daniele del Friuli edizione 20.04.2015 per un totale di 20 crediti
- Formazione continua seminario “INTEGRAZIONE SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE dalla ricerca scientifica alle best-practices dei Sian” tenutosi a Foggia il 19-20 marzo 2015
- Formazione continua “DECENNALE FORMAZIONE 2004-2014 ASSN°4 MEDIO FRIULI” FORMAZIONE, SVILUPPO E SOSTENIBILITÀ” tenutosi a Pasiàn di Prato 28.10.2014 per un totale di 5 crediti
- Formazione continua “ATTUALITÀ SUL TASK SHIFTING IN SANITÀ PUBBLICA” tenutosi a Verona il 22/09/2014 per un totale di 4 crediti
- Formazione continua “EVIDENCE BASED PRACTICE. CORSO BASE PER LE PROFESSIONI SANITARIE” tenutosi a Udine il 05/05/2014 per un totale di 13 crediti;
- Formazione continua “COSTRUIRE ALIMENTI SICURI – IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO NELLE IMPRESE ALIMENTARI: PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE, VERIFICA” tenutosi a Legnaro dal 23/10/2013 al 24/10/2013 per un totale di 15 crediti;
- Formazione continua “LE NON CONFORMITÀ – CONTROLLO UFFICIALE E AUTOCONTROLLO” tenutosi a Modena il 25/09/2013 per un totale di 2 crediti;
- Formazione continua “COMUNICARE IL RISCHIO E IL ‘RISCHIO’ DI COMUNICARE” tenutosi a Modena il 25/09/2013 per un totale di 3 crediti;
- Formazione continua “IL RISCHIO E IL BENEFICIO DEGLI ALIMENTI” tenutosi a Modena il 24/09/2013 per un totale di 3 crediti;
- Formazione continua “IL NUOVO REGOLAMENTO 882 – COME CAMBIA IL CONTROLLO UFFICIALE” tenutosi a Modena il 24/09/2013 per un totale di 2 crediti;
- Formazione continua “LA FILIERA ITTICA E IL CONTROLLO IGIENICO SANITARIO” tenutosi a Udine il 04/11/2013 per un totale di 32 crediti;
- Formazione continua “CASTELBRANDO 6: PROMUOVERE LA SALUTE PER CONCORRERE AL SUPERAMENTO DELLA CRISI” tenutosi a Cison di Valmarino (TV) dal 30/05/2013 al 31/05/2013 per un totale di 6 crediti;
- Formazione continua “L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI IN AMBITO UE: LEGISLAZIONE VIGENTE E DI PROSSIMA ATTUAZIONE” tenutosi a Legnaro il 30/05/2012 per un totale di 9,7 crediti;
- Formazione continua: “ANTIBIOTICI – ANIMALI – ALIMENTI – UOMO” tenutosi a Verona il 28/10/2011 per un totale di 4 crediti,

**FORMAZIONE
COMPETENZE
TECNICO-ORGANIZZATIVE
DELLA PREVENZIONE**

- Formazione continua "L'INTEGRAZIONE PROFESSIONALE ATTRAVERSO LA CONDIVISIONE DEI LINGUAGGI: SUPERARE BARRIERE, APRIRE CONFINI" tenutosi a Udine il 21/02/2014 per un totale di 12 crediti;
- Formazione continua "DARE SVILUPPO ALLA PREVENZIONE: PROFESSIONISTI A CONFRONTO" tenutosi a Padova il 01/02/2014 per un totale di 2 crediti;
- Formazione continua "METODI E STRUMENTI DELLA FORMAZIONE: DAL DOSSIER FORMATIVO DI GRUPPO ALLA PROIEZIONE TRIENNIO 2014-2016 E AL PIANO FORMAZIONE ANNUALE 2014" tenutosi a Pasion di Prato (UD) il 22/01/2014 per un totale di 8 crediti;
- Formazione continua "LA PROGETTAZIONE FORMATIVA: METODI E STRUMENTI PER REALIZZARE LA FORMAZIONE RESIDENZIALE E LA FORMAZIONE SUL CAMPO" tenutosi ad Aviano (PN) il 09/10/2013 per un totale di 8 crediti;
- Formazione continua "DECISIONE ED ERRORE: COMPETENZE E RESPONSABILITA" tenutosi a Pordenone il 05/04/2013 per un totale di 4 crediti;
- Formazione continua "STRATEGIE DI COMUNICAZIONE EFFICACE NEI DIVERSI CONTESTI SANITARI" tenutosi a Udine il 11/04/2012 per un totale di 19 crediti;
- Formazione continua "RELAZIONI E CONFLITTI IN SANITÀ" tenutosi a Gemona il 24/02/2012 per un totale di 6 crediti;
- Formazione continua: "LA PROGETTAZIONE E LA GESTIONE DELLA FORMAZIONE IN AZIENDA" tenutosi a Udine il 22/11/2012 per un totale di 5 crediti;
- Formazione continua: "APPROFONDIMENTO SU PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI INTERVENTI DI PROMOZIONE DELLA SALUTE IN ATTO" tenutosi a Udine dal 25/05/2011 al 28/02/2012 per un totale di 21 crediti;
- Formazione continua "L'ORGANIZZAZIONE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ALLA LUCE DELL'ATTO AZIENDALE 2006" tenutosi a Udine il 15.09.10 per un totale di 19 crediti formativi;
- Formazione continua "STRATEGIE PER LA PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA FORMAZIONE AZIENDALE" tenutosi a Udine IL 15.12.10 per un totale di 5 crediti formativi
- Formazione continua "CORRETTO UTILIZZO DELLA RICERCA INFORMATICA A SCOPO SCIENTIFICO PROFESSIONALE" tenutosi a Udine IL 16.01.08 per un totale di 5 crediti formativi
- Formazione continua "TECNICHE DI CONDUZIONE DEI GRUPPI DI LAVORO" tenutosi a Udine dal 13.12.07 al 14.12.07 per un totale di 15 crediti formativi;
- Formazione continua "L'INVESTIMENTO NELLA PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE" tenutosi a Palmanova il 27.11.07 per un totale di 3 crediti formativi;
- Formazione continua "IL TECNICO DELLA PREVENZIONE: L'EVOLUZIONE DI UNA PROFESSIONE" tenutosi a Udine il 19.01.06 per un totale di 4 crediti formativi;
- Formazione continua "LA SORVEGLIANZA DI POPOLAZIONE "PASSI": I RISULTATI DELL'INDAGINE" tenutosi a Udine il 18.01.06 per un totale di 5 crediti formativi;
- Aggiornamento obbligatorio "VALUTAZIONE DEI PROGETTI AZIENDALI DI PROMOZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE" Udine 07.12.2005
- Corso formazione continua "INGLESE SCIENTIFICO" tenutosi a Udine nel mese di settembre 2005 per un totale di 13 crediti formativi;
- Corso formazione continua "LA FORMAZIONE DEI FORMATORI IN IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE" tenutosi a Udine dal 29.05.2003 al 10.10.2003 per un totale di 31 crediti formativi;
- Corso formazione continua "COMUNICAZIONE: QUALITA'E SVILUPPI OPERATIVI" tenutosi a Udine IL 03 e il 04 giugno 2003 per un totale di 16 crediti formativi;
- Aggiornamento obbligatorio "1° LABORATORIO DI VALUTAZIONE IN PROMOZIONE DELLA SALUTE" Udine 09.06.2003
- Convegno "L'EVOLUZIONE NORMATIVA IN TEMA DI ALIMENTI E BEVANDE IL TECNICO DELLA PREVENZIONE E IL SUO RUOLO" Codroipo 03.04.2003;
- Corso formazione continua "ANIMATORI IN EDUCAZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE" comprendente n°2 moduli tecnico pratico per un totale di 43,30 ore e un laboratorio di valutazione in promozione della salute per un totale di 27 ore, tenutosi a Udine per un totale di 43 crediti formativi;
- Incontro formativo "DALL'EDUCAZIONE SANITARIA ALLA PROMOZIONE ALLA SALUTE" tenutosi a Udine il 25.01.2002;
- Convegno di studi "IL TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO" tenutosi a San Vito al Tagliamento il 05 ottobre 2001;

ATTIVITA' DI INSEGNAMENTO

- Responsabile scientifico titolare "LA RISTORAZIONE OSP.-TERRITORIALE PER GLI ENTI DEL SSR FVG. APPLICAZIONE DELLE LINEE GUIDA DI INDIRIZZO NAZIONALI (2021) E DEI CONTROLLI PREVISTI DAL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI" ARCS_23110 ed. del 21 settembre 2023 27 crediti
- Relatore dell'attività formativa AAS3 "ALIMENTA LA TUA SALUTE...ANCHE AL LAVORO" CODICE AAS3_18158, piano per la formazione 2018 11 SETTEMBRE 2018 Prato Carnico
- Realizzazione in qualità di responsabile scientifico dell'attività formativa "FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE AL FINE DI PREVENIRE LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI" CODICE ASS4-00126, piano per la formazione 2011-2013;
- Realizzazione in qualità di responsabile scientifico dell'attività formativa "FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE AL FINE DI PREVENIRE LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI" CODICE ASS4-00136, piano per la formazione 2009-2010 N° EDIZIONI 14;
- Relatore dell'attività formativa ASS4 "FORMAZIONE DEL PERSONALE TECNICO E DI CUCINE APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO BASATA SUL SISTEMA HACCP NEL SETTORE ALIMENTARE" CODICE ASS4-00194, piano per la formazione 2009-2010 N° EDIZIONI 1 di 8 h;
- Relatore dell'attività formativa ASS4 "FORMAZIONE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE AL FINE DI PREVENIRE LE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI" CODICE ASS4-00126, piano per la formazione 2009-2010 N° EDIZIONI 14 di 2,50 h per edizione;
- Relatore al seminario ASS4 "GESTIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO DI UNA RISTORAZIONE COLLETTIVA" tenutosi presso il corso di laurea interateneo tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Udine 04 giugno 2009 per un totale di 8 ore;
- Relatore al seminario ASS4 "LA RISTORAZIONE IN AMBITO OSPEDALIERO" tenutosi presso il corso di laurea interateneo tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro Udine 21 dicembre 2006 per un totale di 4 ore;
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento professionale obbligatorio AAS 4 "CORSO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE DELLE CUCINE OSPEDALIERE" per un totale di 16 ore ottobre 2006
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento professionale obbligatorio ASS4 "IL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE: CHI FA CHE COSA" per un totale di 8 ore marzo aprile 2005
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento professionale obbligatorio ASS4 "CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIO PER GLI OPERATORI ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE, PREPARAZIONE DISTRIBUZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO COTTURA IMFR" per un totale di 4 ore aprile, maggio, giugno 2004
- Partecipazione in qualità di relatore corso di aggiornamento per gli operatori del distretto di Cividale ASS4 "LA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEI PASTI" per un totale di 4 ore svoltosi il 26 novembre e il 10 dicembre 2003 a Cividale;
- Raccolta dei dati e realizzazione della dispensa curata, in collaborazione con il Dott. A.Savoia, nell'ambito del progetto "QUALITÀ DELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA" promosso dal dipartimento di Prevenzione della ASS n°4 Medio Friuli nel 1998;
- Partecipazione in qualità di relatore al corso di aggiornamento "QUALITÀ E SICUREZZA DEI PASTI PRODOTTI NELLE CUCINE AZIENDALI" organizzato dall'ASS n°4 Medio Friuli per un totale di 4 ore dal 15.12.1997 al 26.03.1998;
- Partecipazione in qualità di relatore al corso "IL GUSTO DELLA TERZA ETÀ" corso di aggiornamento per i cuochi dei centri residenziali per anziani svoltosi il 20,21,27,28 giugno 1995 a S.Daniele del Friuli;

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 46 e 76 del DPR 445/2000, consapevole delle responsabilità ivi previste, dichiaro che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono al vero e autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nello stesso ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Udine, 18/7/2024

F.to Claudia Stefanutti