

INFORMAZIONI PERSONALI

## Annalisa Paltrinieri

Data di nascita [REDACTED] | Nazionalità Italiana

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da Luglio 2016 ad oggi

#### Impiegata presso UPSCIENCE LAB srl

Laboratorio di analisi chimiche e biologiche del settore food e feed a Modena

- Supervisore settore microanalitica (ricerca residui in tracce di contaminanti su matrici food e feed). Utilizzo di gascromatografi, GC-MS, GC-MS/MS, e LC-MS/MS
- RLS aziendale dal 2018
- Formatore sulla salute e sicurezza sul lavoro

Settore Chimico

Dal Luglio 2015 a luglio 2016

#### Impiegata presso STUDIO LAB srl

Studio di consulenza in materia di Sicurezza e HACCP sito a Castelfranco Emilia

- Redazione documento di valutazione dei rischi e redazione manuali di autocontrollo per la GDO, SCIA per comparto alimentare, controllo qualità per azienda della GDO settore alimentare: redazione relazioni NC, relazioni analisi prodotto, consulenza in materia di sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare per la GDO

Da febbraio 2011 a dicembre 2014

#### Impiegata presso Istituto di Ricerche Agrindustria srl

Laboratorio di analisi del settore agroalimentare sito a Modena

- Responsabile settore enochimico e settore acque, analisi vini, aceti, liquori, acque potabili e di scarico, controllo dati analitici in base alla normativa vigente, contatti con i clienti

Da Marzo 2010 a Gennaio 2011

#### Impiegata presso Cantine Giacobazzi srl

Assunta Part Time presso Azienda Vinicola sita a Nonantola

- Responsabile di laboratorio, controllo qualità e gestione rifiuti

Da ottobre 2008 a gennaio 2011

#### Impiegata presso Vinicola San Donnino srl

Azienda Vinicola sita a San Donnino Ligure, Casalgrande (RE), Vinicola San Donnino e Cantine Giacobazzi sono aziende dello stesso gruppo.

Vinicola san Donnino è subentrata ad Enofood Italia SRL

- Responsabile di laboratorio, gestione dei registri di commercializzazione, gestione rifiuti.

DAL 2005 AL 2008

#### Impiegata presso Enofood Italia srl

Azienda Vinicola sita a San Donnino Ligure, Casalgrande (RE)

- Responsabile di laboratorio, controllo qualità, taratura strumenti (HPLC, AA, Spettrofotometro, FT-IR, PSA, Distillatori etc), controllo e gestione del depuratore a fanghi attivi.

DAL 1999 AL 2005

#### Impiegata presso Cantine Cavicchioli U. & figli

Azienda Vinicola sita a San Prospero, Modena

- Tecnico di laboratorio, controllo qualità

Settore: Industria Alimentare

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1998 **Laurea in Chimica***Votazione 110/110*

Università degli studi di Modena e Reggio Emilia - Facoltà di scienze fisiche e naturali

- Indirizzo chimico-fisico, titolo della tesi di laurea: "Caratterizzazione elettrochimica del citocromo C in presenza di anioni interagenti"

- **dal 2005 iscritta all'ordine dei chimici**

1992 **Diploma Economo Dietista***Votazione 60/60*

ITF.Selmi Biologico Sanitario

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Elementary	Intermediate	Elementary	Elementary	Elementary
Francese	Intermediate	Intermediate	Intermediate	Intermediate	Intermediate

Competenze organizzative e gestionali

Buone capacità relazionali e predisposizione per il lavoro i team

- leadership (attualmente responsabile di un team di 3 persone)

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente Autonomo	Utente autonomo	Utente Base	Utente autonomo	Utente Base

- buona padronanza degli strumenti Office (elaboratore di testi Word, Excell)

Patente di guida patente di guida B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Corsi

- Attualmente iscritta al corso triennale per tecnici grafologi alla Scuola Superiore di Grafologia AGAS-Bologna
- **Gennaio 2021 corso di Formazione per formatori in ambito di salute e sicurezza sul lavoro (24 ore)**
- Luglio 2020 Corso "Pulizia, disinfezione e sanificazione: modalità operative correlate all'ambiente di lavoro"
- Maggio 2020 corso: "covid-19 e malattie infettive: il ruolo chiave della prevenzione"

- Maggio 2020 corso: emergenza sanitaria “il giorno dopo”: re-visione del comportamento umano post covid-19: percezioni e ricaduta
- Luglio 2019 corso AE2 “ability to execute”, corso base di gestione del lavoro
- Marzo 2018 Regolamenti CLP, SDS e D.Lgs 39/2016: il pericolo chimico nei luoghi di lavoro
- Marzo 2018 Workshop Sicurezza Alimentare 2018
- 2018 Corso 32 ore per RLS per aziende ad alto rischio
- Giugno 2017 corso teorico e pratico sulla LC/MS TSQ Access, Trace Finder
- 2014 corso di formazione per “ Conduttore di Acetaia e avviamento all'assaggio” organizzato dall'AED (Associazione esperti Degustatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)
- 2014 corso per degustatori di aceto balsamico tenuto dall'AED (Associazione esperti Degustatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)

#### Appartenenza ad associazioni e interessi personali

- Dal 2013 al 2018 ho fatto parte del Consiglio della Onlus “Tutti insieme per Rovereto e S. Antonio”, associazione non lucrativa di utilità sociale avente lo scopo di agevolare la ricostruzione dei paesi di Rovereto s/S e Sant'Antonio gravemente danneggiati dal sisma del 2012
- dal 2018 al 2020 consigliere presso l'associazione Polisportiva Roveretana ASD APS
- Dal 2020 a giugno 2022 ho assunto l'incarico di assessore all'istruzione e alla cultura del Comune di Novi di Modena.

#### Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".