

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	Letture	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".