

# CURRICULUM VITAE

FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**PORRARI RAFFAELLA MARISA**

## ESPERIENZE LAVORATIVE IN MATERIA SERVIZI

### **1 giugno 2007 ad oggi**

Comune di Foligno – Area Cultura Formazione e Sport

06034 Foligno PG

Servizi scolastici: ristorazione – gestione asili nido – progetti formazione scuole

Dipendente tempo indeterminato – Qualifica D1 –Biologa nutrizionista

**Responsabile Servizi scolastici** - gestione ristorazione scolastica – responsabile formazione sicurezza alimentare addetti - coordinamento eventi formazione scuola – redazione capitolati acquisti relativi al servizio – gestione pratiche amministrative - Redazione pubblicazioni Carta dei servizi

### **03/03/93-04/05/96:**

Ospedale San Giovanni Battista di Foligno (PG).

Laboratorio Analisi cliniche e batteriologiche

Consulente tecnico

Biologo analista

### **Dall'01/01/94 al 2006**

Laboratorio di Analisi Cliniche batteriologiche ed Analisi Alimentari "Fleming"

Via Pittoli 83045 Calitri (AV).

Laboratorio Analisi cliniche e batteriologiche

Consulente tecnico

Biologo analista

### **Dal 1999 ad 2005**

Quality Engineering srl

Viale IV Novembre, 25

06034 Foligno PG

Progettazione ed Erogazione di Servizi di Consulenza Aziendale.

La società opera con un sistema di gestione per la qualità certificato ISO 9001.

Consulente

Erogazione del servizio di consulenza.

**Dal 01/05/99 al 31/05/07**

Comune di Foligno – Area Sviluppo Economico e Formazione

06034 Foligno PG

Servizi scolastici: ristorazione – gestione asili nido – progetti formazione scuole

Consulente

Redazione e l'implementazione del Manuale di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP per tutte le cucine- redazione del Capitolato d'appalto dei generi alimentari.

Responsabile delle mense scolastiche e degli acquisti relativi ai centri cottura.

Redazione pubblicazioni – Carta dei servizi

**Dall'01/11/99 ad oggi**

Studio Dietetico Spoletino di Spoleto (PG).

Ristorazione collettiva

Consulente tecnico

Responsabile formazione HACCP aziende

**Dall'01.01.2000 al 2004**

Integra Management Profess. & Outsourcing s.a.s.

S. Eraclio - Foligno (PG).

Progettazione ed Erogazione di Servizi di Consulenza Aziendale.

Consulente

Docente formazione HACCP aziende

**Dal 14.01.2000 al 2005**

Comune di Terni – Area Servizi scolastici

0Terni

Sservizi scolastici: ristorazione collettiva

CConsulente

Redazione e l'implementazione del Manuale di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP per tutte le cucine – Docente Formazione HACCP addetti

**Dal 01.10.2000 ad 2007**

Cooperativa sociale "Il Cerchio" Spoleto PG.

Servizi sociali e ristorazione collettiva

Consulente

Docente formazione HACCP aziende

**Dal 01.01.2002 al 31.12. 2002**

Comune di Spoleto – Area Servizi scolastici

0Spoleto PG

Sservizi scolastici: ristorazione collettiva

Cconsulente

Redazione e l'implementazione del Manuale di Autocontrollo secondo il Sistema HACCP per tutte le cucine – Docente Formazione HACCP addetti

**Dal 01.09.2004 ad oggi**

ASL. 3 – Dipartimento Igiene e Prevenzione – Distretto Subasio  
Foligno PG  
Educazione e prevenzione alla salute  
Consulente  
Docente formazione

**Dal 01.09.2005 al 2012**

Gal Valle Umbra Sud e Sibillini  
Foligno PG  
Promozione aziende del territorio - finanziamenti europei  
**Consulente**

**Da aprile 2010 ad oggi**

ASL. 3 – Dipartimento Igiene e Prevenzione – Distretto Subasio  
Foligno PG  
Progetto Okkio alla salute  
Consulente  
Docente formazione

**Da novembre 2011 ad oggi**

USL UMBRIA 2 – Distretto salute e prevenzione  
Foligno PG  
Tavolo programmazione prevenzione alla salute Comuni dell'ambito 8  
Consulente  
Docente formazione

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE****1983**

Liceo Scientifico Statale “ L. Da Vinci” Calitri (AV)

Maturità scientifica votazione 60/60  
Diploma di scuola media superiore

**1992**

Università degli Studi Perugia – Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali  
Scienze Biologiche (indirizzo Scienza degli alimenti e nutrizione)  
Biologo  
Laurea Magistrale

**1995**

Ordine Nazionale dei Biologi - ONB  
Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani.  
Abilitazione alla professione di Biologo n. 44261

**12/02/94 – 16/02/94**

Università degli Studi Perugia – Facoltà di Medicina.  
Corso di aggiornamento professionale su “Autoimmunità ed infezioni virali”

**3/11/94**

Università degli Studi Perugia – Facoltà di Medicina  
Convegno: “Spirochetosi oggi”

**03/03/95-05/03/95**

Università degli Studi Roma- Facoltà di Virologia.

Corso di aggiornamento professionale "Il Complesso Torch: clinica, laboratorio, informazione"

**14/09/96**

Azienda Sanitaria e Comune di Arezzo

Convegno Nazionale A.B.I.A.N. (Associazione Biologi Italiani Alimenti e Nutrizione):  
"Come migliorare la qualità della Ristorazione Scolastica"

**04/02/97**

Federazione dei Verdi, Mustiola - Alimenti biologici, il Network degli Imprenditori Verdi e Tutto Bio '97 Annuario nazionale del biologico - Roma.

Convegno: "Per il benessere dei bambini nelle scuole - Promuovere la ristorazione biologica"

**28/01/99-29/01/99**

Azienda Sanitaria e Comune di Arezzo

Convegno: "Sicurezza igienica o Qualità Nutrizionale – Ristorazione Scolastica ed Universitaria"

**07/05/99-08/05/99**

Azienda Sanitaria e Comune di Gubbio PG

Convegno: "Mensa scolastica: un servizio che si evolve in un progetto?"

**25/05/99**

Azienda ASL. n.3 – Foligno (PG).

Convegno: "La qualità nella Ristorazione Ospedaliera ed il sistema HACCP"

**10/06/99**

Azienda ASL. n.3 – Foligno (PG).

Convegno: "Il controllo dei punti critici, le procedure di sicurezza della produzione, l'analisi dei pericoli e dei rischi, le misure preventive." –

**17/02/00 – 20/02/00**

Associazione Biologi Piemonte – Torino.

Convegno di aggiornamento professionale: "Scienza, Tecnologia, Legislazione e Igiene degli Alimenti, cosa c'è oltre l'Autocontrollo"

**17/05/02 – 18/05/02 – 19/05/02**

Azienda Sanitaria e Comune di Rimini

Corso di formazione "La ristorazione pubblica: aspetti igienici, nutrizionali ed autocontrollo"

**21/10/00 - 23/10/00**

Università degli Studi di Napoli "Federico II" – tenutosi a Napoli.

Meeting: "Mare e Medicina" – VII Biennale Internazionale del Mare 2000

**19/12/00:**

Regione Marche - A.S.L. n.6 tenutosi a Fabriano.

Incontro sul tema: "Sicura e corretta alimentazione in età scolare"

**09/11/01-10/11/01**

Società Italiana di Pediatria - Sezione Umbria, dalla Regione Umbria, dalla A.S.L. n.3 di Foligno, tenutosi a Perugia.

2° Incontro Scientifico tra Gastroenterologia e Nutrizione "La sicurezza degli alimenti per una migliore qualità di vita del bambino"

**11/05/02**

Comune di Foligno - Assessorato alla Pubblica Istruzione.

Giornata di lavoro: "La Continuità Educativa"

**05/11/02**

ASL n. 4 e Comune di Terni

Giornata di lavoro: "Il Controllo sanitario del Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale"

**15/11/02**

Università degli Studi Roma – Facoltà di Medicina

Giornata di lavoro: " XXVI Convegno di studio sulla ristorazione scolastica, sanitaria e comunitaria". Argomenti trattati: Il rischio microbiologico nella ristorazione collettiva – Le nuove tecniche analitiche di biologia molecolare per la sicurezza alimentare – La formazione del personale addetto nel settore alimentare

**31/03 – 02/04/03**

CEIDA – Scuola Superiore di Amministrazione Pubblica e Enti locali.

Via Palestro - Roma

Il seminario è stato accreditato presso il Ministero della Salute – E. C. M. per la professione di Biologo ottenendo 18 crediti formativi.

Seminario teorico – pratico sul Sistema HACCP per la prevenzione dei rischi alimentari: applicazioni ed aggiornamenti. Realizzazione del piano di autocontrollo D. Lgvo. 155/97. Il sistema sanzionatorio

**16/05/03**

Università degli Studi Roma – Facoltà di Medicina

Convegno – " Alimentazione biologica e Ristorazione scolastica: un percorso educativo"

**Gennaio – aprile 2004**

Coldiretti Perugia & G.A.L. Alta Umbria; Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ed Ufficio Scolastico Regionale.

Seminari sulla sicurezza alimentare ed educazione alimentare

**Ottobre 2004 – marzo 2005**

Coldiretti Perugia & G.A.L. Alta Umbria; Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ed Ufficio Scolastico Regionale.

Seminari sulla sicurezza alimentare ed educazione alimentare

**Ottobre – dicembre 2008**

Centro Studi di Foligno Via Oberdan – 06034 Foligno

corso formazione "NORMA UNI EN ISO 9001:2000 – Certificazione e Sistema di gestione" tenuto dal Prof. Augusto Ruggia

**Febbraio – marzo 2009**

CEIDA – Scuola Superiore di Amministrazione Pubblica e Enti locali  
Via Palestro - Roma  
Corso aggiornamento “Sicurezza del Lavoro (D. Lgs. 81/08 e s. m. e i.)”

**Settembre – ottobre 2009**

Centro Studi di Foligno Via Oberdan – 06034 Foligno  
Aggiornamento sulla norma UNI EN ISO 9001:2008” tenuto dal Prof. Augusto Ruggia – Centro Studi Foligno

**Aprile – ottobre 2010**

ASL. 3 UMBRIA DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE – IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
CORSO DI FORMAZIONE PER L'AVVIO DEL SISTEMA DI SORVEGLIANZA OKKIO ALLA SALUTE 2010

**Settembre – ottobre 2013**

SCFU SISTEMI INFORMATIVI CONFINDUSTRIA UMBRIA  
COMUNICARE IN FORMA ORALE: PARLARE IN PUBBLICO

**12-15 maggio 2014**

IRVEA ISTITUTO PER LA RICERCA E LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE AGRO ALIMENTARI  
INCONTRO FORMATIVO: LE TECNICHE INVESTIGATIVE PER LA GARANZIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E LA TUTELA DEI PRODOTTI E DEI MARCHI

**Gennaio – febbraio 2015**

REGIONE UMBRIA – DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA E PREVENZIONE  
PROGETTAZIONE PARTECIPATA PER NUOVO PIANO REGIONALE DELLA PREVENZIONE 2014/2018

**Gennaio – febbraio 2015**

USL UMBRIA 2 – SERVIZIO FORMAZIONE  
PROGETTARE LA PROMOZIONE DELLA SALUTE PER I GRANDI TEMI DI “GUADAGNARE SALUTE”: LE MALATTIE CRONICHE NON TRASMISSIBILI – ANNO 2015 - Edizione unica

**Marzo – aprile 2015**

FORM-AZIONE LAVORO VALLE UMBRA SUD  
IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA', SICUREZZA E AMBIENTE

**20- 21 – 22 Ottobre 2015**

IAF – ISTITUTO DI ALTA FORMAZIONE  
SICUREZZA ALIMENTARE E H.A.C.C.P.: CONTROLLO ED AUTOCONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
Il seminario è stato accreditato presso il Ministero della Salute – E. C. M. per la professione di Biologo ottenendo 25,4 crediti formativi

**Novembre – dicembre 2016**

A..C.S.I.A.N. - Associazione Centro Studi delle Intolleranze Alimentari e della Nutrizione  
L'ETA' PEDIATRICA : L'IMPORTANZA DELL'ALIMENTAZIONE COME FATTORE PREVENTIVO

**Settembre - ottobre 2018**

FONDAZIONE ITALIANA BIOLOGI  
Corso "Igiene e Sicurezza nel Settore Agroalimentare" - E. C. M. per la professione di Biologo ottenendo 25,5 crediti formativi