

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

SCOGNAMIGLIO ANNA

Fax

E-mail

anna.scognamiglio@cert.izsmportici.it

Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

COMMISSARIO Dott. Antonio Limone Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Via Salute n°2 Portici (NA)

Ente Sanitario di diritto pubblico

Collaboratore Professionale Sanitario Esperto TLB DS6

Referente Qualità, Responsabile del centro di taratura Regione Calabria, Responsabile gruppo di verifica ispettiva.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date 1990 e 1991	Tirocinio formativo presso il Laboratorio alimenti dell'Istituto zooprofilattico del Mezzogiorno Portici
Marzo – Agosto 1991.	Borsa di studio per la Ricerca del metanolo nel vino conseguita presso il reparto Chimico dell'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno Portici
febbraio 1995 al febbraio 1997	presso il reparto di biotecnologie dell'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno dove si è occupata di tecniche elettroforetiche per la determinazione delle proteine di specie e PCR .
Febbraio 1995	ha partecipato al convegno "Moderne strategie Lattiero – caseario" organizzato dall'Istituto Lattiero Caseario di Lodi
marzo 1995	ha frequentato i laboratori dell'Istituto Sperimentale Lattiero - Caseario di Lodi dove ha approfondito le tecniche analitiche elettroforetiche per la determinazione delle proteine di specie.
Maggio 96	ha frequentato i laboratori di controllo qualità della Knorr CPC- Italia di Sanguinetto – Verona.
Giugno – Novembre 1997	ha frequentato il corso di "Igiene degli alimenti e HACCP" certificato IS.ME.CERT.
Aprile 1998	ha frequentato il corso di "Verifiche Ispettive sui Sistemi Qualità " ANGQ certificato CEPAS
Dicembre 1998	ha frequentato il corso sul Sistema Qualità tenuto dall'ALPI presso l'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno- Portici
Gennaio 1999	ha frequentato il corso di formazione sulla Tattatura di Bilance e Termometri da laboratorio tenuto dall'ISMES S.P.A – Centro SIT N.30 M/E presso l'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno – Portici.
Giugno 1999	ha frequentato il corso di formazione per "Valutatori interni dei sistemi qualità" AICQ
Settembre 1999	ha frequentato il corso : "Biologia molecolare applicata alle tecniche diagnostiche in laboratorio" tenutosi presso IZS – Portici
Ottobre 1999	ha frequentato il corso di "Disegni Sperimentali ed Analisi della Varianza" presso l'Istituto Superiore di Sanità" Roma
Aprile 2000	ha partecipato al corso AICQ "gestione e taratura della strumentazione di laboratorio".
Maggio 2000	ha partecipato alla giornata studio "Brucellosi Animali"
Giugno 2000	ha partecipato alla giornata di formazione sulle " Carte di controllo"
Luglio 2000	ha partecipato al corso AICQ "Misure di Temperatura strumentazione tecnica e metodologia"

Ottobre 2000	ha partecipato al II corso di aggiornamento "Biologia Molecolare a supporto della diagnostica veterinaria e del controllo degli alimenti contenenti OGM"
Novembre 2000	ha partecipato alla giornata di studio su "Febbre Catarrale degli ovini" organizzato dall'IZSM-Catanzaro.
19/23-11-2003	seminario "La PCR nel nuovo millennio" Biorad-Milano corso di formazione ViteK- sistema automatico per l'esecuzione di antibiogrammi ed
Marzo 2002	identificazioni batteriche" Biomerieux Italia- Roma.
Marzo 2003	corso di formazione Wasp/Protocol Foss Italia
Maggio 2003	"Aggiornamenti e prospettive in materia di TSE " Copanello 27-28/05/2003 "L'attività Veterinaria ispettiva nella commercializzazione dei prodotti della pesca" Catanzaro
Settembre 2003	"Le norme della serie ISO 900:2000" Soverato 13-14/12/2003
Dicembre 2003	"Corso di informatica di base" Soverato 20-21/12/2003
Dicembre 2003	" Internet in ambito sanitario" Soverato 6-7/11/2004
Novembre 2004	"Le tecniche biomolecolari a supporto della diagnostica di laboratorio" Portici 15-17/11/2004
Novembre 2004	"Il sistema di qualità nei laboratori di prova" Camigliatello Silano 28-30/01/2005
Novembre 2004	"Corso su modalità di utilizzo e alimentazione del sistema informativo per la sicurezza alimentare" Portici 16/07/2005
Dicembre 2005	" Corso di aggiornamento per le Verifiche Ispettive Interne secondo la norma ISO 19011:2002" Napoli 15/12/2005
Luglio 2005	"Validazioni dei metodi di prova " Portici 23/01/07
Dicembre 2005	"Tarature pipette" Mettler Toledo Portici 18/10/07
Gennaio 2007	"Iso 7218:2007 e ISO19036 un nuovo approccio al calcolo dell'incertezza di misura" AIA-Roma 11/03/08
Ottobre 2007	"Suggerimenti e linee guida per la gestione delle temperature in un sistema accreditato"Portici
Marzo 2008	ISO 7218 E ISO 19036 un nuovo approccio di calcolo all'incertezza di misura- AIA-ROMA 11/03/08.
Aprile 2008	Suggerimenti e linee guida per la gestione delle temperature in un sistema accreditato-Rende (CS)
Dicembre 2009	Percorso formativo BS OHSAS 18001 9-17/12/2009-Portici IZSM
Dicembre 2010	Percorso formativo Metodologie Diagnostiche Innovative dal 19/11/2010 al 10/12/2010- Catanzaro IZSM
Maggio 2011	Convegno SIACEN –Roma
Giugno 2011	ISO-TS 13136 per ricerca VETEC - ISS Roma
Giugno 2011	Paratubercolosi : la patologia negli animali e il possibile ruolo in sanità- Catanzaro
Giugno 2011	La chimica della vita –Università Magna Grecia Catanzaro
Ottobre 2011	Assicurazione qualità risultati di prova –UNICHIM MILANO
Maggio 2012	Microecologia degli alimenti: nuova disciplina degli igienisti-IZSM PORTICI
Giugno 2012	L'accreditamento di un metodo microbiologico alternativo-IZSM PORTICI
Ottobre 2012	Laboratori di prova per la sicurezza alimentare ISS-ACCREDIA Roma
Maggio 2013	Corso di formazione Leadership e analisi transazionale – IZSM PORTICI
Giugno 2013	La rapidità al servizio della sicurezza microbiologica nella filiera degli alimenti –Biomerieux Roma
Dicembre 2013	Corso ANGQ /ACCREDIA "La taratura di masse, bilance e volume" Roma
Dicembre 2013	Corso ANGQ/ACCREDIA "La taratura dei misuratori di temperatura" Roma
Marzo 2014	AICQ "Corso di aggiornamento UNI EN ISO 19011" IZSM Portici
Giugno 2014	Convegno "Il Botulismo Alimentare in Italia riflessioni e prospettive" ISS Roma

• *Pubblicazioni*

"Aspetti microbiologici e fonti di contaminazione di insaccati freschi artigianali" .Industrie Alimentari, XI 2001, febbraio, 159-162

"Contaminazioni delle carcasse di ungulati selvatici macellati con il metodo tradizionale familiare. Ingegneria Alimentare, anno IXX n.2/2003, 14-18

" I prodotti alimentari tipici tra innovazione, tradizione e D.Lgs.155/97" Industri Alimentari- XLIV (2005) Dicembre

"Biologia molecolare per l'individuazione della vitalità di Brucella spp.nei prodotti lattiero caseari" Industrie Alimentari XLVII 2008

"Il ruolo del laboratorio d'analisi nei controlli microbiologici dei prodotti alimentari deteriorabili" Alimenta annoXIX-Marzo 2011

Tossinfezione alimentare ad eziologia multipla da consumo di molluschi eduli bivalvi (Crassostrea gigas e Mytilus galloprovincialis) ISTISAN CONGRESSI 12/C2

Isolamento di Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii) da mozzarella artigianale 12-14 Giugno 2013 Convegno A.I.V.I

Docenze-comunicazioni a Convegni

Corso di formazione di Operatore qualità sistemi agroalimentari" modulo di Microbiologia degli alimenti 53 ore di formazione dal 13/10/2000 – 4-06-2001

Corso di formazione Acquacoltura Stage presso l'IZSM modulo di Microbiologia degli alimenti 52 ore ottobre 2001

Progetti Scuola media Pascoli anni scolastici 2002 e 2003

Corsi di formazione interni alla sezione sul sistema qualità negli anni dal 2000 al 2008

Corso di formazione per il personale addetto al controllo ufficiale sulle normative e le corrette tecniche di metodologia di campionamento e trasporto delle matrici alimentari Catanzaro – dicembre 2012

Workshop Sicurezza Alimentare e Ristorazione –UMG di Catanzaro 27-28 giugno 2014

Incontro di aggiornamento La gestione dell'Igiene nell'industria alimentare-Apotema forum Rende ,9 luglio 2015

• Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione

Diploma di Perito Tecnico Agrario conseguito presso l'Istituto Agrario E. De Cillis di Ponticelli (NA) nell'anno scolastico 1983-84

Laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università di Napoli Federico II nell'anno accademico 1992-93

Tesi discussa "La ricerca del latte di vacca in miscela con il latte di bufala mediante la metodologia ELISA" relatore Prof. Francesco Addeo.

Diploma di Specializzazione in Biotecnologie Agro-alimentari indirizzo chimico – analitico conseguito presso l'Università di Napoli Federico II nell'anno accademico 1995-96.

Esame di abilitazione professionale I sessione del 1995 presso l'albo professionale dei Dottori Agronomi di Napoli

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita

Microbiologia degli alimenti , industrie biotecnologie applicate alle produzioni agricole, tecnologia alimentare applicata alle produzioni lattiero casearie.
Dottore Agronomo

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

INGLESE FRANCESE

buono
elementare
elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

STESURA PROGETTI E RICERCHE

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

ATTREZZATURE LABORATORI DI MICROBIOLOGIA, BIOTECNOLOGIE E CHIMICA DEGLI ALIMENTI.
USO DEI PRINCIPALI PROGRAMMI INFORMATICI: WORD, EXCEL, SISTAT, SIGLA

Data 9/07/2015

