

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>NOVARESE LUISEMMA</b>
Indirizzo	<b>ASL/AL – VIA PALESTRO 41 – CASALE MONFERRATO</b>
Telefono	<b>0142 434535</b>
Fax	<b>0142 76374</b>
E-mail	<b>Inovarese@aslal.it</b>
Nazionalità	<b>ITALIANA</b>
Data di nascita	<b>14/01/1965</b>

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

<b>U.S.S.L.76/ ASL 21/ ASLAL</b> <b>Servizio Igiene e Sanità Pubblica</b> <b>Dal 06/06/1988 1988 al 31/10/1995</b> <b>Dal 01/11/1995 al 31/12/1997</b> <b>Dal 01/01/1998 al 31/12/2009I</b> <b>Dal 01/01/2010 a Tutt'oggi</b>	<b>DI AVER SVOLTO L'ATTIVITÀ DI OPERATORE PROFESSIONALE COLLABORATORE – PERSONALE DI VIGILANZA E ISPEZIONE NEL LIVELLO 6° DEL RUOLO TECNICO.</b>  <b>Ruolo Sanitario con qualifica di Assistente Tecnico</b> <b>Collaboratore Professionale Sanitario Tecnico della Prevenzione (TPALL) U.di P.G.</b> <b>Coordinatore TPALL SIAN Distretti Casale e Valenza. (Categoria D 6)</b> <b>(Si precisa la collocazione nel Servizio Igiene Alimenti dall'atto della deliberazione del Servizio Igiene Alimenti, Gennaio 1996).</b> <b>Di svolgere c/o ASL/AL territorio Casale/Valenza le funzioni di micologo ai sensi del D.M.n° 686/ 1996.</b> <b>Di essere in possesso della posizione organizzativa relativa al personale non dirigente fascia 1.</b>
--	--

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

<b>28/07/1983</b>	<b>Titolo di Studio di Ragioniere e Perito Commerciale, conseguito presso l'Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri "Leardi" di Casale M.to.</b>
<b>29/06/1999</b>	<b>Attestato di Micologo rilasciato dalla Regione Piemonte</b>
<b>Dal 18 al 22 Ottobre 1999</b>	<b>Attestato di partecipazione Corso di Microscopia e Macroscopia Funghi Macromiceti (Pistoia)</b>

<b>MADRELINGUA</b>	<b>Italiana</b>
--------------------	-----------------

<b>ALTRE LINGUE</b>	<b>INGLESE - FRANCESE</b>
---------------------	---------------------------

<b>• Capacità di lettura</b>	<b>SCOLASTICA</b>
<b>• Capacità di scrittura</b>	<b>SCOLASTICA</b>
<b>• Capacità di espressione orale</b>	<b>SCOLASTICA</b>

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>	Autonomia nelle collaborazioni con dirigenti ASL, Autorità Giudiziaria, Associazioni di Categoria, Organi di Polizia, Liberi Professionisti e Front – Office Utenza.
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>	Programmazione e organizzazione dell'attività di vigilanza. Esecuzione dei compiti di istituto mediante utilizzo di risorse umane e informatiche
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	Utilizzo PC programma Windows, Word, Informatica di base
<b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b>	Collaborazione alla predisposizione dei verbali unici Asl AI di prelievo alimenti chimici-batterologici verbali di ispezione e certificati di commestibilità funghi anno 2009. Programmazione settimanale scritta dell'attività di vigilanza ed ispezione. Corso di formazione per addetti alla commercializzazione di prodotti fitosanitari e loro coadiuvanti” Casale M.to 16/19/22/26/30 Maggio 2006. Corso di formazione “Le contaminazioni crociate: rischi derivati da sanificazioni, stoccaggio e tempi di lavorazione scorretti” Casale M.to 03/10 Maggio 2008.
<b>PATENTE O PATENTI</b>	Patente B
<b>ALLEGATI</b>	CURRICULUM FORMATIVO

- Attestato di partecipazione Corso CISEL “La Vigilanza Sanitaria in materia di Igiene degli Alimenti” – Rimini 9,10,11 maggio 1995;
- Attestato di partecipazione a corso “Introduzione a Windows e Word 6.0” Casale M.to 03/10/1996;
- Attestato di partecipazione a corso per “Le emergenze igienico sanitarie” Casale M.to 18/04/1997;
- Attestato di partecipazione “Forum dell’Innovazione Sodexho” Milano 20,21 Novembre 1997;
- Attestato di partecipazione Seminario di Aggiornamento “Sintalexper HACCP: Igiene Alimenti” Milano 02/04/1998;
- Attestato di partecipazione Tavola Rotonda sul Tema “Figure giuridiche e ruolo del personale con competenze di vigilanza ed ispezione alle soglie del 2000” Torino 13/06/1998;
- Attestato di Micologo rilasciato dalla Regione Piemonte Torino 29/06/1999;
- Attestato di partecipazione corso di Microscopia e Macroscopia funghi Micromiceti Pistoia dal 18 al 22 Ottobre 1999;
- Attestato di partecipazione al corso “La depenalizzazione dei reati alimentari” Bologna 02/03/2000;
- Attestato di partecipazione al corso “La Salute è servita a scuola” Casale M.to 30- 31 Marzo 2001;
- Attestato di partecipazione al corso OGM “Scienza Normativa ed Etica” presso Amministrazione Provinciale di Asti 01/06/2001;
- -Attestato di partecipazione al corso di formazione “Sorveglianza delle malattie trasmesse da alimenti” Torino 20/21 Novembre 2002;
- Attestato di partecipazione ad evento formativo “Problematiche microbiologiche e non negli alimenti” Torino 13/11/2003;
- Attestato a partecipazione ad evento formativo “Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione: progetti, esperienze ed obiettivi” Bologna 12/06/2003;
- Attestato di partecipazione al convegno “Il Mobbing” Chieri 06/07/2003;
- Seminario di Aggiornament per Micologi “Attività primaria del Micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento dell’ordine Russulales” Trento dal 25 al 29 Agosto 2003;
- Attestato di partecipazione al corso di formazione “Operatori Socio-sanitari impegnati in attività di educazione e promozione della Salute. Casale M.to 17,18,19,25,26 Ottobre 2005;
- Attestato di partecipazione evento formativo “Nuovi inquinanti chimici negli alimenti” Asti 17 Novembre 2005
- Attestato di partecipazione progetto formativo “Introduzione ai concetti della Qualità” Casale M.to 01/06/2006 – 08 e 15 Giugno del 2006 e 6 Settembre 2006;
- Attestato di partecipazione evento formativo “La Prevenzione del rischio biologico per gli operatori sanitari” Casale M.to 19/12/2006;
- Attestato di partecipazione evento formativo “Sicurezza Alimentare. Formazione dei formatori” Asti 13- 14 Novembre 2006;

- Corso di formazione per addetti alla commercializzazione di prodotti fitosanitari e loro coadiuvanti” Casale M.to 16/19/22/26/30 Maggio 2006;
- Attestato di formazione ad evento formativo “Modelli organizzativi dei SIAN. Definizione delle competenze mediche e tecniche alla luce delle innovazioni normative” Torino 03/11/2006 e 17/11/2006;
- Incontro di informazione micologica per esercenti, Casale M.to 01/12/2012;
- Attestato di partecipazione ad evento formativo “La Salute è servita a scuola: cibo.... Ma non solo” Asti 9 – 31 Marzo 2007;
- Attestato di partecipazione ad evento formativo “L’attività di audit per i tecnici della prevenzione” Asti 23/11/2007;
- Attestato di partecipazione ad evento formativo “Cuochi nuovi, promozione della salute e sicurezza alimentare” Asti 18 /19 Febbraio 2008
- Corso di formazione “Le contaminazioni crociate: rischi derivati da sanificazioni, stoccaggio e tempi di lavorazione scorretti” Casale M.to 03/10 Maggio 2008;
- Attestato di partecipazione corso di micologia “Il riconoscimento e la determinazione dei funghi epigei spontanei” Venaria Reale 2/8 Ottobre 2008;
- Attestato di partecipazione al corso di micologia “Micologia ispettiva come attività di prevenzione” Asti 23 Maggio 2008;
- Attestato di partecipazione evento formativo “Sistema di Allerta: procedure operative e valutazione dei rischi” Fossano 02/12/2008;
- Attestato evento formativo “KM O qualità 100. Caratteristiche dei prodotti agroalimentari tradizionali” Asti 21/05/23009;
- Evento formativo “Integratori alimentari e altri prodotti salutistici” Torino 10/06/2009;
- Evento formativo “ La comunicazione scritta” Alessandria 05/10/2009;
- Evento formativo “Gestione del campione ufficiale per controlli microbiologici dal prelievo alla consegna al laboratorio” Torino 13/11/2009;
- Evento formativo “Materiali destinati a venire a contatto con alimenti: attualità e prospettive” Asti 25/11/2009;
- Evento formativo “Comunicazione Professionale Counselling: breve e stili di vita” Alessandria 18-19 Maggio 2010;
- Evento formativo “La Celiachia. Gestione del rischio nella ristorazione collettiva” Torino 17/02/2010;
- Evento formativo “Allergeni alimentari, valutazione del rischio e modalità di controllo” Vercelli 4 Maggio 2010;
- Evento formativo “La formazione al ruolo nelle attività di prevenzione” Alessandria 13/12/2010;
- Evento formativo “ Strumenti e procedure per l’attività di controllo ufficiale” Torino 29/11/2010;
- Evento formativo “La gestione degli esposti” Casale M.to 24/11/2010;
- Evento formativo “Protocolli per emergenze sanitarie” Alessandria 23/02/2011;
- Evento formativo”Aggiornamento su normativa in materia di apparecchiature a gas con potenzialità non superiore a 35 KW e conseguente vigilanza” Alessandria 16/11/2011;
- Evento Formativo “Stesure linee guida per il SIAN 18/23/30 Novembre 2011:
- Evento Formativo “Stesure linee guida per il SIAN 9/16/23 Febbraio 2012.

Casale Monferrato 03/04/2012

In Fede

Novarese Luisemma