

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **Valeria Morena**ESPERIENZA
PROFESSIONALEDal 01 Marzo 2019 ad oggi
Incarico

Dirigente PTA – Tecnologo Alimentare
Supporto alle attività di dossier per le imprese
(già "Sviluppo delle relazioni con le imprese alimentari" aggiornato con delibera 149/21 del 16/04/2021 e addendum al contratto n. prot. 6081/23)
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, presso Accettazione e Servizi Interdisciplinari - Via Appia Nuova 1411 Roma

Principali mansioni svolte

- attività di supporto per sopralluoghi aziendali;
 - programmazione ed esecuzione campionamenti in loco;
 - acquisizione informazioni relative a processi produttivi/prodotti;
 - analisi ed elaborazione dati;
 - creazione di data set specifici per tipologia di prodotto e data set integrati in relazione al processo e al prodotto;
 - valutazione dei rischi sulla base delle evidenze del Rapid Alert Sistem Food and Feed Eu Commission;
 - realizzazione di modulistica per acquisizione dati aziendali;
 - strutturazione archivio Dossier imprese;
 - attività di supporto per la redazione della reportistica;
 - gestione e aggiornamento della normativa inerente le attività dell'Ente;
 - attività di supporto per la redazione e la revisione delle procedure/istruzioni di lavoro riferibili alla struttura.
- Addetto antincendio (superando la verifica finale con esito positivo, al corso di formazione della durata di 8 ore, svolto in presenza nella data 16/09/2021)
- referente della formazione;
- autorizzata all'uso del defibrillatore semiautomatico esterno secondo la normativa vigente (Corso di formazione BLSD/PBLSD per i cittadini – 29/09/2024).

Partecipazione al gruppo di Lavoro Imprese del settore alimentare di cui alla deliberazione del DG 425 del 28 giugno 2019 ai fini di una strutturazione delle attività di supporto alle imprese con logica di univocità aziendale.

Settore: Sicurezza Alimentare

Dal 01/08/2018 al 28/02/2019

Dirigente PTA – Tecnologo Alimentare

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, presso Accettazione e Servizi Interdisciplinari - Via Appia Nuova 1411 Roma

Principali mansioni svolte vedi sopra

Dal 01 febbraio 2007 al 31 gennaio 2010, dal 01 marzo 2010 al 29 dicembre 2016 e dal 01 aprile 2017 al 28 dicembre 2017 (tempo determinato); dal 29 dicembre 2017 al 31 luglio 2018 (tempo indeterminato)

Dirigente PTA – Tecnologo Alimentare

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, presso il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) – Via Appia Nuova 1411 Roma

Principali mansioni svolte presso il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare

- raccolta dati;
- reporting e comunicazione inerenti le attività in ambito di sicurezza alimentare;
- collaborazione alla gestione, manutenzione e aggiornamento del sito del CSA (<http://www.izslt.it/sicurezzaalimentare/>);
- studio del rischio alimentare: organizzazione e realizzazione di progetti sulla sicurezza alimentare e di Alternanza Scuola-Lavoro in collaborazione con istituti scolastici; attività di sorveglianza nutrizionale degli alunni attraverso modelli di valutazione degli scarti alimentari; attività di controllo igienico – sanitario del servizio di ristorazione scolastico (Allegato C attività di docenza/formazione/tutoraggio);
- attività di ricerca;
- collaborazione con l’Ufficio di Staff Osservatorio Epidemiologico per inserimento dati;
- pubblicazione di articoli inerenti la sicurezza alimentare sul sito del CSA (in qualità di editor) e su riviste nazionali;
- realizzazione di opuscoli e brochure;
- attività di docenza interna ed esterna e nell’ambito di progetti formativi presso istituti scolastici, di attività di Alternanza Scuola Lavoro (Allegato C) ed eventi per il consumatore;
- attività di tutoraggio (Allegato C);
- supporto in qualità di correlatore nella stesura di 8 tesi di laurea (Allegato A pubblicazioni);
- referente della formazione;
- aggiornamento e formazione personale.

Settore: Sicurezza Alimentare

Dal 30 dicembre 2016 al 31 marzo 2017

Collaboratore Tecnico Professionale Cat. D laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, presso il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) – Via Appia Nuova 1411 Roma

Principali mansioni svolte vedi sopra (mansioni svolte per il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare)

Da Febbraio 2006 a gennaio 2007

Consulente Tecnologo Alimentare

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, presso il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) – Via Appia Nuova 1411 Roma

Principali mansioni svolte vedi sopra (mansioni svolte per il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare)

Settore: Sicurezza Alimentare

24 Marzo 2006 - 31 Gennaio 2007

Assistente tecnico

Liceo Scientifico Primo Levi – Via Morandini n. 64 - Roma

Assistenza e controllo delle attività informatiche svolte presso l’istituto, conformemente a quanto previsto dal CCNL.

Settore: Istruzione

Ottobre 2005 – Dicembre 2006

Consulente Tecnologo Alimentare

Chemichal s.r.l. – Via F. De Magistris 85 - Roma

Sopralluoghi ed esecuzione di tamponi ambientali presso strutture addette alla produzione, vendita e/o somministrazione di alimenti in qualità di consulente HACCP.

Settore: Azienda privata operante nel campo dell’igiene alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE**2008 Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.**

Votazione 28 su 30

Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy

23 Febbraio 2005 Dottore di ricerca in “Difesa e Qualità delle produzioni agro-alimentari”

Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy

Tesi dal titolo: “Lotta biologica in postraccolta: riduzione della contaminazione da Patulina in mele conservate e possibili meccanismi coinvolti”

26 Aprile 2001 Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Tesi dal titolo “Nuovi meccanismi d’azione di lieviti antagonisti e studi preliminari per il miglioramento genetico non convenzionale”. Votazione 110/110 con lode

Novembre 2005 – Febbraio 2006

Ospite volontario

Laboratorio di Microbiologia degli alimenti dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana

Attività di laboratorio e di ricerca svolte nel reparto

Febbraio 2005 – Agosto 2005

Ricercatore

Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy

Attività di ricerca su: “Metodiche analitiche finalizzate all’individuazione di sostanze contaminanti in vari settori della filiera agro-alimentare”

Aprile 1999 – Aprile 2001

Tirocinante

Università degli Studi del Molise – Via De Sanctis , Campobasso - Italy

Tirocinio presso il Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell’Ambiente, laboratorio di Patologia Vegetale, seguendo attività di laboratorio e di ricerca svolte nel reparto

Febbraio 1997

Attestato di qualificazione professionale “Addetto alla contabilità aziendale computerizzata”

Ente Nazionale Orientamento e Formazione (ENOF)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	B1	B1	B2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Ottime doti comunicative acquisite durante le esperienze lavorative e/o formative in ambito pubblico e privato; buona esperienza nella comunicazione scientifica, anche in esposizioni al pubblico; spiccata attitudine alla docenza e/o formazione; esperienza di tutoraggio; ottima capacità di adattamento e di instaurare rapporti interpersonali.

Competenze organizzative e gestionali

Sufficiente conoscenza delle principali tecniche organizzative e gestionali acquisite in corsi di formazione professionale; buone capacità organizzative inerenti il proprio lavoro e le attività di gruppo.

Competenze professionali

- specifiche ed approfondite conoscenze relativamente ai prodotti agroalimentari e alla sicurezza alimentare;
- buona conoscenza e padronanza di tecniche e apparecchiature di laboratorio acquisite in ambito professionale (tecniche microbiologiche di isolamento di microrganismi; costituzione di collezioni fungine; prove di lotta biologica; tecniche di biologia molecolare (PCR); tecniche di estrazione di micotossine; tecniche di separazione cromatografica; spettrofotometria);
- esperienza di docenza e formazione durante il periodo universitario e nell'ambito dell'attività lavorativa, relativamente alle materie di competenza, verso adulti e in particolare verso studenti (dalla materna alla scuola secondaria di secondo grado e università); esperienza di moderatore e osservatore nell'ambito di Focus Group; (Allegato C attività di docenza/formazione/tutoraggio).

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente base	Utente base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- ottima padronanza del sistema operativo windows 7, xp, 10;
- ottima padronanza di microsoft word 97- 2003, 2016; microsoft excel 97- 2003, 2016; microsoft power point 97- 2003, 2016;
- buona conoscenza di internet explorer e mozilla firefox come strumenti di navigazione internet e di alcuni gestori di posta elettronica (windows live mail, yahoo, outlook express)

Patente di guida

Patente B - automunita

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Autrice e/o coautrice di n. 46 lavori scientifici di cui 15 pubblicati su riviste internazionali e nazionali; realizzazione (contenuti) di **11 opuscoli/brochure**; correlatrice di **8 tesi di laurea** per il Corso di laurea “Tecniche della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro” (Allegato A pubblicazioni);

Presentazioni

Svolgimento di numerose presentazioni svolte sia in ambito di attività didattico/formativa presso Istituti scolastici sia in ambito scientifico (Allegato C attività di docenza/formazione/tutoraggio) tra cui:

- “Analisi del rischio nutrizionale”. Corso “Etichettatura degli alimenti e sicurezza alimentare”, organizzato dall’ Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Umbria e Marche, Perugina 9/11/2011;
- “Decontaminazione degli alimenti: la valutazione rischio beneficio nella legislazione comunitaria e ipotesi di utilizzo nei sistemi haccp”. Corso “Modelli di valutazione rischio-beneficio in sicurezza alimentare” organizzato dal Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (DSPVSA) dell’Istituto Superiore di Sanità, Roma, 24 giugno 2009;

Progetti

- **Pianificazione e realizzazione** di n. 19 Progetti formativi di Sicurezza Alimentare e Alternanza Scuola lavoro (Allegato C attività di docenza/formazione/tutoraggio)
- **Responsabile scientifico della ricerca** (subentrata al dott. Saccares il 12 aprile 2018)

“Metodi di comunicazione innovativi indirizzati al consumatore ai fini della scelta e dell’uso responsabile degli alimenti”. Ricerca corrente finanziata dal Ministero della Salute (2016-2018);

- “Sicurezza e Salute: progetto integrato per la prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare nella comunità multi etnica dell’Esquilino”. Ricerca corrente finanziata dal Ministero della Salute (2014-2017); partecipazione come unità capofila;
- “Patogeni fungini di ortofrutticoli in postraccolta e microrganismi antagonisti: meccanismi d’azione, ecologia e ottimizzazione dell’attività antagonistica - Patogeni necrofagi di pomacee in postraccolta e lieviti antagonisti: ruolo dello stress ossidativo nella patogenesi e nei meccanismi d’azione degli antagonisti e interazioni tra antagonisti, patogeni e fungicidi”. Progetto di ricerca Murst ex 40% 2002-2003.

Riconoscimenti e premi

1. borsa post-lauream dell’Università degli Studi del Molise per attività di ricerca: “Metodiche analitiche finalizzate all’individuazione di sostanze contaminanti in vari settori della filiera agro-alimentare”;
1. borsa di studio triennale Università degli Studi del Molise nell’ambito del dottorato di ricerca in “Difesa e Qualità delle Produzioni Agroalimentari”;
1. borsa di studio annuale Ente per il Diritto allo Studio Universitario

Corsi

Partecipazione a **n. 157 eventi nazionali e internazionali** (corsi, seminari, workshop, conferenze, congressi e convegni) inerenti sicurezza alimentare (igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica), tecnologie di produzione e lavorazione degli alimenti, patologia vegetale, ristorazione e mense scolastiche, alimentazione e nutrizione, normativa del settore, comunicazione, statistica, informatica, lingua inglese, competenze digitali, etica e comportamento, pubblica amministrazione (Allegato B Corsi).

ALLEGATI

-
- Allegato A Pubblicazioni
 - Allegato B Corsi
 - Allegato C Attività di docenza/formazione e tutoraggio

Dati personali

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente CV costituiscono autocertificazione ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole della responsabilità penale prevista dall’art. 76 del citato decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

Autorizzo inoltre il trattamento dei miei dati personali ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003 n.196 ed all’artt. 13 del regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Roma, il 26 gennaio 2026

Firma
Valeria Morena