

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME Nome

MARAVAI EMMA

ASUFC - Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

01.10.2023 AD OGGI

ASUFC - Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale – Via Pozzuolo, n. 330 – 33100 Udine
Direzione Amministrativa di Presidio SMM

Sanitario

Incarico di Posizione Funzionale – Referente Sicurezza Alimentare ASUFC

- Referente di un sistema che, nell'ambito del Dipartimento Amministrativo di Presidio, si pone trasversalmente sull'intera Azienda, coadiuvando le risorse assegnate al proprio ambito professionale.
- Collaborazione con i dirigenti, il direttore di Struttura e con i direttori di SOC/SOSD, e supporta il personale interno del Dipartimento Amministrativo di Presidio, valorizzando le competenze tecniche e quelle trasversali del profilo professionale di riferimento.
- Partecipazione alla definizione dei criteri, indicatori e standard di qualità relativi al proprio ambito di competenza.
- Promozione il lavoro in "team" attraverso l'integrazione multiprofessionale e multidisciplinare riconoscendo e valorizzando le competenze dei professionisti della Struttura di riferimento.
- Promozione la "Cultura della Sicurezza Alimentare" e assicura la corretta gestione dei processi aziendali inerenti alla produzione e distribuzione di alimenti e bevande.
- Gestione di ogni aspetto finalizzato al rispetto della legislazione relativa alla sicurezza alimentare.
- Assicurazione, nell'ambito Aziendale, consulenza tecnico-professionale in ordine a tutti gli aspetti connessi ai temi della sicurezza alimentare.
- Interazione con altri Enti ed Istituzioni in relazione al proprio ambito di competenza e in sinergia con i titolari di incarichi di funzione.
- Promuove, sostiene e concorre il raggiungimento degli obiettivi aziendali nell'ambito del Dipartimento Amministrativo di Presidio.

Dal 01/10/2020 al 30/06/2023

ASUFC - Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale – Via Pozzuolo, n. 330 – 33100 Udine
Direzione Amministrativa di Presidio SD-TO

Sanitario

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Incarico Posizione Organizzativa "Referente Sicurezza alimentare ASUFC"

- coordinamento del Gruppo di lavoro sulla riorganizzazione della "gestione della produzione e distribuzione alimenti in ASUFC (decreto DG ASUFC n. 167/23) con predisposizione della modulistica, sistemi di monitoraggio etc... per l'intero processo.
- valutazione tecnologie, gare e forniture esternalizzate per bar, ristorazione collettiva ospedaliera, analisi laboratorio matrici alimentari, etc. .
- attività di verifica (anche AUDIT II livello) e supervisione dei risultati sulle attività dei servizi esternalizzati (ristorazione, bar, distributori automatici) in qualità di assistente al DEC e con diretta interazione con le Ditte appaltatrici per problematiche di Sicurezza Alimentare.
- esperienza nell'elaborazione di protocolli e procedure con partecipazione diretta a processi di riorganizzazione ed accreditamento in ASUFC (es. Joint Commission IMFR Gervasutta).
- elaborazione autonoma di attività istruttorie e attività a supporto ai Direttori singole Unità aziendali/DG attinenti alla normativa sulla sicurezza alimentare in occasioni di visite ispettive (NAS, Dipartimento Prevenzione).
- elaborazione autonoma, stesura e revisione dei manuali di autocontrollo previsti dalla normativa Sicurezza Alimentare nei 30 punti in capo ad ASUFC compreso il Centro Cottura a gestione Diretta del PO di SAN DANIELE (800 pasti/die).
- programmazione ed attuazione attività di Formazione in merito alla normativa sicurezza alimentare in qualità di Docente, Coordinatore corso e Resp. Scientifico.
- applicazione normativa sicurezza, privacy (nominata amministratore di sistema Ditta servizio ristorazione appaltato).
- esperienza nel sostenere verifiche ispettive da parte degli organi di vigilanza (NAS, personale ispettivo Dipartimento Prevenzione, Audit interni etc...)

- Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore

- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

Dal 16/04/2016 al 30/09/2020

AAS n°3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli" - p.tta Portuzza n°2 – 33013 Gemona del Friuli (UD)

Direzione Medica Ospedaliera PO Tolmezzo

Sanitario

Incarico Posizione Organizzativa "Funzione gestione ambientale e sicurezza alimentare"

- coordinamento dei processi e modelli gestionali per le linee di lavoro "Gestione Rifiuti" e "Produzione e distribuzione alimenti" nella ex AAS3.
- gestione e predisposizione autonoma di atti amministrativi ed autorizzativi inerenti le materie ambientali (Rifiuti, Scarichi Industriali, Emissioni in atmosfera) e di Sicurezza alimentare (registrazioni Reg. Ce 852/04, manuali autocontrollo etc).
- valutazione tecnologie, gare e forniture esternalizzate (capitolato servizio esternalizzato "raccolta trasporto e smaltimento rifiuti").
- Partecipazione attiva a processi di riorganizzazione ed accreditamento in ASUFC su materie di competenza (es. Accreditation Canada - Servizi territoriali ex AAS3).
- elaborazione e stesura dei manuali di autocontrollo previsti dalla normativa Sicurezza Alimentare nei 10 punti in capo a AAS n.3 compreso il Centro Cottura a gestione Diretta del PO di SAN DANIELE (800 pasti/die). -
- programmazione ed attuazione attività di Formazione in merito alla normativa Rifiuti (tenuta registro rifiuti e gestione Formolari) e Sicurezza alimentare (addetti alla distribuzione alimenti) in qualità di Docente, Coordinatore corso.
- monitoraggio e supervisione risultati attività dei servizi esternalizzati (Rifiuti) in qualità di DEC (nomina dicembre 2018).

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

Dal 01/01/2003 al 15/04/2016

AAS n°3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli" - p.tta Portuzza n°2 – 33013 Gemona del Friuli (UD)
Dipartimento Prevenzione – Unità Operativa Assistenza Veterinaria
Sanitario

Coordinatore Tecnici della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

- organizzazione delle risorse materiali e umane e linee di lavoro all'interno dell'U.O.
- monitoraggio dello stato di avanzamento del budget relativamente alle attività affidate.
- Programmazione e rendicontazione delle attività alla luce degli indirizzi regionali (Piani di campionamento e attività ispettive).
- Predisposizione degli atti di contestazione illeciti amministrativi di competenza e gestione notizie di reato della SOC Assistenza Veterinaria.
- Partecipazione attiva a processi di riorganizzazione ed accreditamento della SOC Veterinaria (certificazione ISO 9001:2008 ottenuta a fine 2014).
- pianificazione, programmazione, monitoraggio, rendicontazione e verifica dell'efficacia dell'attività svolta dai sottoposti TDP.
- Partecipazione a gruppi regionali multidisciplinari in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.
- Organizzazione di eventi formativi (incontri locali, regionali e nazionali).
- Attività di tutoraggio per attività di tirocinio degli studenti del Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione (dal 2005) in quanto nomina TUTOR II livello e correlatore in n° 05 Tesi su argomenti inerenti l'attività.

- Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 02/07/2003 al 31/12/2014

ASS n°3 "Alto Friuli" - p.tta Portuzza n°2 – 33013 Gemona del Friuli (UD)
Dipartimento di Prevenzione
Sanitario

Referente Personale Vigilanza ed Ispezione

- assicurare la partecipazione attiva del personale dei profili gestiti alle politiche di prevenzione.
- rafforzare i livelli di autonomia professionale dei TDP del Dipartimento di Prevenzione. - valorizzare la dimensione professionale del personale TDP afferente al Dipartimento di Prevenzione.
- Collaborare con altre figure professionali ai fini di garantire una multidisciplinarietà nell'intervento per una prevenzione efficace.
- Gestione dell'Ufficio Violazioni Dipartimentale (Predisposizione Ordinanze-Ingjinzioni, convalide sequestri amministrativi, etc...),

- Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 01/11/1987 al 15/04/2016

ex AAS n°3 // ex AAS n°3 // USL n°3 "Carnica" – Tolmezzo via Carnia Libera n° 1944 n°2
- Unità Operativa di Assistenza Veterinaria
Sanitario

Tecnico della Prevenzione negli ambienti e luoghi di lavoro

- attività di accertamento, vigilanza ed ispezione dell'unità operativa veterinaria con metodiche di lavoro complesse (dal 2013 qualifica di Responsabile Gruppo di Audit su sistemi di gestione di sicurezza alimentare).
- Attività di Ufficiale di Polizia Giudiziaria
- capacità di elaborare autonomamente attività istruttorie complesse inerenti l'attività della SOC Assistenza Veterinaria nelle 3 aree funzionali (Riconoscimenti CE, Autorizzazioni ministeriali, registrazione attività, nullaosta etc...).
- Profonda conoscenza sistemi gestionali informatici presenti Struttura Operativa (SINTESIS, SISAVER, TRACES, SINVSA, SICER, ETC...)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

FORMAZIONE

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

Anno scolastico 2007/2008

l'Università degli studi dell'Aquila – Facoltà di Medicina e Chirurgia.

- conoscenza dei principi fondamentali della biologia, chimica, fisica, matematica e statistica necessari per riconoscere l'esistenza e valutare l'entità dei fattori ambientali ed occupazionali di rischio fisici, chimici e biologici;
- comprensione dei fenomeni biologici ed i fondamenti della fisiopatologia umana al fine di una corretta valutazione sanitaria degli ambienti di vita e di lavoro della collettività;
- individuazione e valutazione delle caratteristiche di interesse sanitario dei diversi comparti ambientali (aria, acque, suolo, alimenti, ambienti confinati, ambienti di lavoro);
- analisi dei problemi ambientali che possono influire sulla salute di una comunità o i problemi degli ambienti di lavoro associati alla salute dei lavoratori;
- valutazione delle risorse e risposte dei servizi sanitari rivolte alla prevenzione degli effetti sulla salute;
- conoscenza dei principi culturali e professionali di base che orientano la prevenzione nei confronti della persona e della collettività, al fine di applicare questi principi in esperienze presso le strutture pubbliche e private per la prevenzione.

Laurea triennale in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e luoghi di lavoro

Anno scolastico 1984/1985

Presso l'USL n°7 "Udinese" - Udine

Attività di laboratorio di analisi e di ricerca relative ad analisi biomediche e biotecnologiche, ed in particolare di biochimica, di microbiologia, parassitologia e virologia, di farmaco-tossicologia, di immunologia, di patologia clinica, di ematologia, di citologia e di istopatologia.

Diploma di Tecnico di Laboratorio Biomedico (corso Biennale)

anno scolastico 1983/84

presso l'Istituto Tecnico Industriale "J.F. Kennedy" - Pordenone

Preparazione generalista in tutte le materie tecniche e matematiche (chimica, fisica, matematica, statistica, informatica e inglese tecnico), completa di parte pratica (laboratori) e di parte teorica

Diploma di Perito Industriale Capotecnico, con specializzazione in Chimica Industriale.

Frequentazione di corsi accreditati ECM (sia Residenziali che Formazione sul campo) acquisendo tutti i crediti richiesti dal 2002, attraverso la partecipazione a convegni seminari su argomenti inerenti la qualifica professionale, in materia di sicurezza alimentare, gestione ambientale e sui sistemi gestione.

Italiano

ALTRE LINGUE

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

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PATENTE O PATENTI

Francese

buono
buono
sufficiente

Buone competenze comunicative (quando parlare, quando tacere, e riguardo a che cosa parlare, a chi, quando, dove e in che modo) e persuasive, grazie all'esperienza pluriennale a confronto con operatori del settore alimentare/mangimistico e sanitario con elevate complessità produttive;

Buone competenze organizzative e gestionali acquisite durante l'attività lavorativa:

- nella Soc di Assistenza Veterinaria come Coordinator/referente dei tdp e come sostituto del referente qualità nel sg iso 9001:2008.
- nelle posizioni organizzative dal 2016, caratterizzate da un elevato grado di autonoma gestionale.

Acquisite capacità di:

- lavorare in gruppo in maniera costruttiva e collaborativa e di comunicare e negoziare efficacemente con altri;
- di motivare e valorizzare le proprie idee, di gestire il tempo e le informazioni, di prendere iniziative e responsabilità;
- di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress;
- di pensiero critico e possesso di abilità per la soluzione di problemi;

- Buona padronanza dei processi del Sistema Qualità;
- Buone capacità di utilizzo delle attrezzature utilizzate nell'ambito del controllo ufficiale ai sensi del Reg.CE 882/04 (ora Regolamento (UE) 2017/625);
- Buona padronanza del Metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) applicato alle Imprese alimentari anche complesse.
- Buona padronanza degli strumenti in dotazione all'ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione, data base access, internet e posta elettronica) acquisita mediante corsi dedicati.

Tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI

1. il 05.03.2003 e il 12.03.2003 in qualità di relatore in tema "Applicazioni sanzioni sul trasporto animali vivi" per il personale della Polizia Stradale del F.V.G.
2. il 28.11.2003 in qualità di relatore sul tema "Benessere animale durante il trasporto" all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie – Basaldella.
3. il 03.07.2006 e il 09.01.2007 e il 16.07.2008 in qualità di relatore sul tema "Trasporto animale e benessere" presso il Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro dell'Università di Udine – Trieste.
4. il 06.05.2009 in qualità di relatore sul tema "L'audit e Sicurezza alimentare" il presso il Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro dell'Università di Udine – Trieste.
5. il 12.05.2010 in qualità di relatore sul tema "LA TECNICA ISPETTIVA DELL'AUDIT" il presso il Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro dell'Università di Udine – Trieste
6. Il 22.05.2012 - in qualità di relatore sul tema "TECNICHE ISPETTIVE NEL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI" presso il presso il Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro dell'Università di Udine – Trieste.
7. Il 28.05.2013 - in qualità di relatore sul tema "Competenze del Servizio Veterinario delle Aziende Sanitarie e Tecniche di campionamento matrici alimentari" presso il presso il Corso di laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro dell'Università di Udine – Trieste.
8. Di essere stata correlatore nella Tesi "Il Pacchetto Igiene come verifica d'efficacia per la sicurezza alimentare" nel Corso di Laurea Intrateneo Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e Luoghi di Lavoro dell'Università di Udine-Trieste nell'anno 2006-2007.
9. Di essere stata correlatore nella Tesi "La sicurezza alimentare nelle piccole realtà produttive. Il sistema dell'autocontrollo alla prova tecnica dell'audit" nel Corso di Laurea Intrateneo Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e Luoghi di Lavoro dell'Università di Udine-Trieste nell'anno 2007-2008.
10. Di essere stata correlatore nella Tesi "Formazione degli addetti dei caseifici nell'ASS 3 Alto Friuli: proposta di uno strumento formativo specifico" nel Corso di Laurea Intrateneo Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e Luoghi di Lavoro dell'Università di Udine-Trieste nell'anno 2009-2010.
11. Di essere stata correlatore nella Tesi "Il Pacchetto igiene negli alpeggi dell'Alto Friuli: verifica e criticità nell'applicazione dell'autocontrollo negli alpeggi" nel Corso di Laurea Intrateneo Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e Luoghi di Lavoro dell'Università di Udine-Trieste nell'anno 2009-2010.
12. Di essere stata correlatore nella Tesi "Programmazione di interventi di Prevenzione in Sanità Pubblica Veterinaria: Project Cycle Management sul progetto PPL Malghe del FVG" nel Corso di Laurea Intrateneo Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e Luoghi di Lavoro dell'Università di Udine-Trieste nell'anno 2010/2011.
13. Di partecipazione a gruppi di lavoro regionali in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, ristorazione collettiva.
14. di aver organizzato e tenuto - in qualità di Relatore di n°10 Edizioni del Corso di Formazione degli addetti nei punti di somministrazione AAS3/ASUFC al fine di prevenire le malattie trasmesse da alimenti.

ALLEGATI //

La sottoscritta Emma MARAVAI sotto la propria responsabilità, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci richiamate dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, dichiara, ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. 445/2000, che quanto indicato nel presente curriculum corrisponde a verità.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Tolmezzo, 12.03.2024

Firmato Emma MARAVAI

