

CURRICULUM VITAE

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	PORRARI RAFFAELLA MARISA	
Indirizzo	VIA ALEARDO ALEARDI, 6/A	
Telefono	Ufficio: 0742 3471.106 - Mobile: 347.8762252	
E-mail	porrari.biologa@pec.onb.it – marisa.porrari@comune.foligno.pg.it	
Nazionalità	Italiana	
Data di nascita	14 GIUGNO 1964	C.F. PRRRFL64H54B415N

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. Ercilio - 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

1 gennaio 2020 ad oggi

Comune di Foligno – Area CulturaTurismo Formazione e Sport

06034 Foligno PG

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

Qualifica D2 –Biologa nutrizionista

Responsabile Servizi scolastici - gestione ristorazione scolastica – responsabile formazione sicurezza alimentare addetti - coordinamento eventi formazione scuola – redazione capitoli acquisti relativi al servizio – gestione pratiche amministrative.

PO Coordinamento Attività Alta Formazione

Da dicembre 2020

REGIONE UMBRIA – DIREZIONE REGIONALE “Salute e welfare” - Servizio Prevenzione, Sanità veterinaria e Sicurezza alimentare

Tavolo Tecnico regionale aggiornamento linee di indirizzo regionali per la Ristorazione scolastica

Componente tecnico

Da maggio 2021

REGIONE UMBRIA – DIREZIONE REGIONALE “Salute e welfare” - Servizio Prevenzione, Sanità veterinaria e Sicurezza alimentare

Tavolo Tecnico regionale e ministeriale TaSIN

Componente tecnico

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 – 20/02/0

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 INFORMA 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 NO TRASMISSIBILI – ANNO
2015 - Edizione unica

Marzo – aprile 2015

FORM-AZIONE LAV. ORO 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

Gennaio – Dicembre 2019

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI
Autoformazione on line E. C. M. per la professione di Biologo ottenendo 20 crediti
formativi

Maggio 2020

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI
Corso "RISCHIO BIOLOGICO DA COVID" - E. C. M. per la professione di Biologo
ottenendo 10,5 crediti formativi

Ottobre – Novembre 2020

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI
WEBINAR “LE 5 GIORNATE DELLA NUTRIZIONE”

Novembre 2020

ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI
~~WEBINAR:~~ "MOCA & SICUREZZA ALIMENTARE – QUADRO LEGISLATIVO
NAZIONALE ED EUROPEO"
:

Marzo 2021

CALDARINI & ASSOCIATI FORMAZIONE

CORSO "LA REDAZIONE DELL'ATTO AMMINISTRATIVO DOPO IL D.L. 76/2020, c.d.
DECRETO SEMPLIFICAZIONI -

Maggio 2021

CALDARINI & ASSOCIATI FORMAZIONE

CORSO "TECNICHE DI REDAZIONE DEGLI ATTI AMMINISTRATIVI E "PLAIN
LANGUAGE"

Maggio 2021

RISTORANDO

WEBINAR " RISTORAZIONE COLLETTIVA: RIFLESSIONI SUGLI ELEMENTI
QUALITATIVI E LE MODALITÀ DI VALUTAZIONE NELLE GARE, ANCHE ALLA LUCE
DEI NUOVI CAM"

Giugno 2021

NUTRIMEDIFOR S.R.L..

CORSO "ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE PEDIATRICA"

Febbraio - Marzo 2022

ONB ORDINE NAZIONALE BIOLOGI

CORSO FAD "SARS-COV-2 E SICUREZZA ALIMENTARE:IL RISCHIO DI INFESTAZIONE
ATTRAVERSO GLI ALIMENTI"

Febbraio 2023

MINISTERO DELLA SALUTE

CONFERENZA NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE

Docenze:

Gennaio – giugno 1999

Docente al Corso di Educazione Alimentare per le Insegnanti di Scuola dell'Infanzia organizzato dal Comune di Foligno (PG). Formazione/informazione per addetti all'attività dell'industria alimentare" presso la Confartigianato di Gubbio elaborando una pubblicazione usata come testo per il corso stesso.

Gennaio - maggio 2003:

Tutor responsabile del Corso di Formazione n.p.r.303/2003

per gli addetti alla Ristorazione scolastica del Comune di Foligno.

Riconosciuto conforme dalla Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali – Servizio V – Prevenzione e Sanità Pubblica della Regione Umbria con Determinazione Dirigenziale n. 3083 del 16 aprile 2003.

Settembre 2002 – giugno 2003:

Colla Collaborazione, in qualità di esperta, docenza in classe per un progetto di Educazione Alimentare con le insegnanti delle Classi V A – B della Scuola Elementare Monte Cervino - III Circolo Didattico Foligno

Ottobre – dicembre 2003: elaborazione e redazione opuscolo "Tutti a tavola" sull'alimentazione nelle mense scolastiche.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE IN MATERIA SERVIZI

Settembre 2003 – giugno 2004:

Collaborazione, in qualità di esperta, per un progetto di Educazione Alimentare con le insegnanti dell'Asilo nido "Millecolori" e la Scuola dell'Infanzia Borroni.

Ottobre 2003: elaborazione e redazione "Carta dei servizi scolastici" multilingue per l'ufficio Diritto allo studio Comune di Foligno.

Settembre – dicembre 2004: Docente corso formazione "Igiene e prevenzione malattie infettive nelle comunità infantili" per le educatrici degli Asili nido.

Anno scolastico 2004 – 2005: docente Progetti di Educazione alimentare presso: Il I Circolo Didattico M. Cervino Foligno tutte le Scuole dell'Infanzia, le classi II A B C, le classi V° A B C; Il Circolo Didattico S. Caterina classi IV° A B; Il Circolo Didattico Piermarini classi IV° A B; Istituto Comprensivo "G. Galilei".

Gennaio – febbraio 2005: docente Corso di formazione "Igiene degli alimenti" per i volontari della Protezione Civile sezione Spoleto.

Febbraio 2005: attivazione in collaborazione con la Cnos-Fap(casa del ragazzo) di Foligno di un laboratorio sperimentale di cucina "Impariamo facendo".

Settembre 2010 - maggio 2011

Docente Progetto di Alternanza Scuola – Lavoro classi IV Istituto Istruzione Superiore Orfini Foligno

Settembre 2011 – maggio 2012

Collaborazione ASL 3 Gal Valle Umbra e Sibillini realizzazione Progetto alimentazione "Muoviamoci"

Settembre 2014 – giugno 2018

Docente Progetto Alimentazione Naturl-mente Scuola Primari Mameli 3^a Circolo didattico Foligno

Novembre 2016 – ottobre 2017

Redazione "Linee di indirizzo regionali per il miglioramento della qualità nutrizionale nei presidi socio sanitarie socio assistenziali" Gruppo Tecnico Usl Umbria 2 – Regione Umbria

Da settembre 2017

Socio Associazione Biologi Umbria

LA SOTTOSCRITTA RAFFAELLA MARISA PORRARI, NATA A CALITRI – AV IL 14 GIUGNO 1964 E RESIDENTE A FOLIGNO PG IN VIA ALEARDO ALEARDI , 6/A DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ LA VERIDICITÀ DELLE SUDDETTE DICHIARAZIONI .
FOLIGNO, 8 MARZO 2023

