

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA D.P.R. 445/2000

La sottoscritta Riceputi Natascia nata a Cesena il 28/06/1976 dichiara sotto la propria responsabilità, ai sensi degli artt. 19, 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e s.m.i., e consapevole delle sanzioni penali previste all'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, che quanto dichiarato nel sotto riportato curriculum corrisponde a verità che le eventuali fotocopie di titoli allegati sono conformi all'originale.

INFORMAZIONI PERSONALI	
Nome [Cognome, Nome]	Riceputi Natascia
Indirizzo [Numero civico, strada o piazza, codice postale, città, paese]	
Telefono	0543733570
Fax	
E-mail	Natascia.riceputi@auslromagna.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita [Giorno, mese, anno]	28/06/1976
ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	Assunto dal 18/12/2000 al 30/06/2008
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	Arpa sezione di Forlì
• Qualifica/profilo professionale	collaboratore professionale sanitario - tecnico della prevenzione e nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (cat.D1)
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	lavoro subordinato a tempo pieno (36 ore settimanali)
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	non usufruita
• Ambito di attività	Laboratorio analisi chimiche
• Principali mansioni e responsabilità	Analista di laboratorio analisi chimiche con specializzazione nell'utilizzo di gascromatografi, HPLC, e ICP Ottico
• Capacità e competenze acquisite	- Ottima conoscenza dei metodi analitici - Ottima conoscenza e capacità gestionale strumentazione di riferimento - Buone capacità relazionali sia nei confronti di utenti nello svolgimento di compiti istituzionali sia all'interno dell'equipe di lavoro

ESPERIENZE LAVORATIVE	
• Date: da (gg/mm/aa) a (gg/mm/aa)	Assunto dal 01/07/2008 ed ancora in forza
• Nome e indirizzo dell'azienda/ente	AUSL della Romagna via De Gasperi 8 Ravenna (RA) (ex AUSL di Forlì fino al 31/12/2013)
• Qualifica/profilo professionale	collaboratore professionale sanitario - tecnico della prevenzione e nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (cat.D2)
• Tipo di rapporto di lavoro (lavoro subordinato/autonomo, a tempo pieno/part time con impegno orario settimanale)	lavoro subordinato a tempo pieno (36 ore settimanali)
• Aspettative senza retribuzione e senza decorrenza dell'anzianità	non usufruita
• Ambito di attività	U.O. Igiene Pubblica- Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione
• Principali mansioni e responsabilità	-Referente della strumentazione per la sede di Forlì -Referente portale NSIS stabilimenti riconosciuti additive e aromi alimentari -Vigilanza e controllo: sopralluoghi in aziende alimentari nelle diverse fasi della produzione, trasformazione, somministrazione/ distribuzione, degli alimenti nell'esercizio delle funzioni di ufficiale di polizia giudiziaria.

• Capacità e competenze acquisite	-Vigilanza e controllo: sopralluoghi in aziende con vendita e deposito di prodotti fitosanitari -Campionamento delle diverse matrici alimentari, ivi compresa l'acqua potabile -Corsi di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti come previsto dalla L.R. n°11/2003 Tutor di I e II livello Auditor Qualificato Ispettore Auditor qualificato ispezioni presso i laboratori d'analisi accreditati e iscritti al Registro Regionale Emilia Romagna
	- Ottima conoscenza dei processi di gestione di sicurezza alimentare - Ottima conoscenza nella gestione delle intossicazioni alimentari - Buone capacità relazionali sia nei confronti di utenti nello svolgimento di compiti istituzionali sia all'interno dell'equipe di lavoro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
• Titolo di studio (lauree, specializzazioni) [elencare separatamente ciascun titolo]	Diploma di Perito Chimico Capotecnico
Conseguito presso:	Istituto Tecnico Industriale G.Marconi Forlì

Data conseguimento (gg/mm/aa)	15/06/1995
durata percorso di studio	dal 09/1990 al 06/1995
Titolo di studio (lauree, specializzazioni) [elencare separatamente ciascun titolo]	
Conseguito presso:	
Data conseguimento (gg/mm/aa)	
durata percorso di studio	
• Corsi universitari [elencare separatamente ciascun corso] (dottorati, master, corsi di perfezionamento)	
Conseguito presso:	
• Data conseguimento (gg/mm/aa)	
• durata corso	
• Attività formative (frequenze, corsi di formazione, stage, borse di studio ecc [elencare separatamente ciascuna attività indicando la tipologia, presso quale ente si è svolta, argomenti/temi/aspetti oggetto di approfondimento, data/periodo di svolgimento, impegno orario, eventuale valutazione finale, eventuale assegnazione di crediti ECM....ecc...]	- 20/02/2023 Food Contact material rules 8 ore BTFS Accademy - 27/01/2022 Fad 2022 Piano per la sicurezza informatica 1 ore 2 crediti 3 AUSLROMAGNA - 27/01/2022 Fad 2022- Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali ore 2 crediti 3 AUSLROMAGNA - 01/04/2022 FAD Formazione Privacy 20221 ore 1 crediti 1 AUSLROMAGNA - 27/05/2022 Utilizzo di strumenti innovativi nel controllo ufficiale : gli smart glasses ore 4 crediti 6 Ausl Modena - 17/06/2022 L'istituto della diffida in sicurezza alimentare ore 4.30 crediti 6 Ausl Modena - Dal 20/10/2022 al 27/10/2022 Utilizzo del sistema OnBioMed nella gestione degli strumenti e delle attrezzature ore 12 crediti 19.20 AUSLROMAGNA - Dal 01/09/2021 al 06/12/2021 Gruppo di miglioramento : gestione strumenti e attrezzature ore6 crediti 6 AUSLROMAGNA - 21/05/2020 Corso rischio infettivo Covid 2 ore 2 AUSLROMAGNA - 31/12/2019 Regolamento UE 20167679 sulla protezione dei dati personali 2 ore 3 crediti AUSLROMOGNA - 16/12/2019 AUSL-Modena Decreto Legislativo 15 dicembre 2017 n.231 Linee guida Regione Emilia Romagna ore 6.30 crediti 4.20 Ausl Modena

- 15/11/2019 Analisi critica delle Linee di indirizzo per l'attività di certificazione per l'esportazione di prodotti alimentari di competenza Sian ore (Regione Emilia Romagna
- 14/11/2019 Linee di indirizzo per l'attività di certificazione per l'esportazione di prodotti alimentari di competenza SIAN ore 7 crediti 9.20
- Il 31/10/2019 " Sistema qualità e gestione delle non conformità nel Dipartimento di Sanità Pubblica 3" AUSL della Romagna 3 ore 3 crediti AUSLROMOGNA
- 18/06/2019 Utilizzo dell'applicativo OnBioMed nella gestione di strumenti e attrezzature 4 ore 5,20 crediti AUSLROMOGNA
- 31/10/2018 La nuova etichettatura Comunitaria degli alimenti nozioni di diritto e annotazioni pratiche crediti 20 IZSLER
- Il 07/12/2018 "FAD Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali" AUSL della Romagna 2 ore 3 ECM
- Il 24/10/2018 "FAD Piano per la sicurezza informatica" AUSL della Romagna 2 ore 3 ECM
- Il 07/05/2018 "FAD Prevenzione della corruzione, trasparenza e integrità per Sanitari" 5 ore 7,50 ECM
- 25/01/2018 Controllo ufficiale e formazione nei confronti degli operatori del settore alimentare" AUSL della Romagna 16 ore 16 ECM
- 19/02/2018 Il SGQ nel percorso di accreditamento per UOIAN e servizi veterinari 3 ore 3 crediti AUSLROMAGNA
- 08/05/2018 Esercitazione di Unità Operativa per la gestione delle emergenze ore 1.30 crediti 1.75
- 30/06/2017 Alimentazione dell'anziano ospite nelle Cra AUSLROMAGNA
- Dal 09/01/2017 al 31/12/2017 "Controllo ufficiale e formazione nei confronti degli operatori del settore alimentare" AUSL della Romagna 20 ore 20 ECM
- Dal 01/02/2017 al 06/07/2017 Formazione ed addestramento operatori neoassunti del profilo professionale Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro come TUTOR 15 ore 15 crediti AUSLROMAGNA
- 11/11/2017 La Celiachia oggi 4 ore 4 crediti AUSLROMAGNA
- Il 27/11/2017 "Il controllo sulla commercializzazione e sull'impiego nella ristorazione di funghi coltivati e spontanei" AUSL della Romagna 5 ore 8 crediti
- 07/12/2017 Le preparazioni alimentari aspetti igienico sanitari di normativa applicata 5 ore 5 crediti AUSLROMAGNA
- 11/12/2017 La gestione dei dati di attività attraverso applicativi elettronici 5 ore 5 crediti AUSLROMAGNA
- 21/12/2017 Additivi alimentari nell'industria di trasformazione :uso, abuso , tecniche di verifica ore 8 crediti 8
- Dal 06/12/2016 al 07/12/2016 Il ruolo del TUTOR II edizione Restituire valore attraverso la valutazione crediti 21 Ausl Imola Università degli studi di Bologna
- Dal 23/02/2016 al 15/03/2016 Corso base TUTOR di tirocinio crediti 26.4 Ausl Imola Università degli studi di Bologna
- Il 16/12/2016 "Il controllo sulla commercializzazione e sull'impiego nella ristorazione di funghi coltivati e spontanei" AUSL della Romagna 5 ore 8 crediti
- Dal 12/09/2016 al 15/09/2016 Il controllo ufficiale nei laboratori che eseguono analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari crediti 33.8
- Dal 13/10/2016 al 18/11/2016 Sviluppo delle competenze valutative per il conseguimento della qualifica da Auditor crediti 16
- Il 28/10/2016 " I regolamenti REACH e CLP: collegamenti e impatti sulla gestione degli alimenti" AUSL della Romagna 4 ore
- Il 10/12/2015 "MOCA: il controllo ufficiale presso gli osa" AUSL della Romagna 6 ore 6 ECM
- Il 03/12/2015 "La nuova etichettatura dei prodotti alimentari: il Regolamento CE 1169/2011" AUSL della Romagna 6 ore 6,30 ECM
- Il 24/11/2015 "Attività di Polizia amministrativa nei servizi di Igiene

Pubblica e Sian dalla predisposizione degli atti alla sanzione" AUSL della Romagna 6 ore 7,50 ECM

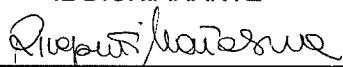
- Il 5/10/2015 "L'utilizzo dei fitosanitari in agricoltura Edizione 1" AUSL della Romagna 5 ore 6 ECM
- IL 01/10/2015 "Addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze in attività a rischio medio" c/o AUSL della Romagna 8 ore 9,60 ECM
- Il 16/04/2015 "Etichettatura alimentare: il quadro normativo dopo il Regolamento UE 1169/2011: indicazioni obbligatorie e volontarie "AUSL di Modena 8 ore 5,3 ECM
 - 18/09/2015 I prodotti cosmetici alla luce del regolamento 1223/2009 Dipartimento di Biologia e biotecnologie Pavia
 - Dal 16/11/2015 al 14/12/2015 I controlli ufficiali nei laboratorio che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari crediti 20.4 Regione Emilia Romagna
 - 16/04/2015 Etichettatura alimentare: il quadro normativo dopo il Regolamento UE 1169/2011 indicazioni obbligatorie e volontarie crediti 5.3 Regione Emilia Romagna
 - 28/09/2015 La Legislazione Europea e nazionale in materia di immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari crediti 9.6 Regione Emilia Romagna
 - Dal 24/02/2015 al 06/03/2015 Vigilanza e controllo: dalle linee guida Regionali alla pratica in igiene pubblica crediti 25.2 Regione Emilia Romagna
 - 24/02/2015 Vigilanza e controllo: dalle linee guida regionali alla pratica in Igiene e Sanità Pubblica ore 22.15 AUSLROMAGNA
- Il 09/12/2014 " La gestione del sistema di allerta rapido: aggiornamento e analisi"-AUSL di Modena c/o Regione Emilia Romagna-Bologna 7 ore n° 6 crediti
- Il 31/10/2014 "La nuova etichettatura dei prodotti alimentari: il regolamento CE 1169/2011" AUSL della Romagna 5 ore 5 ECM
- 18/06/2014 I controlli ufficiali nei laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari ore 14 crediti 49.50 Ausl Modena
- 10/12/2014 Il controllo degli additivi alimentari ore 7 Regione Emilia Romagna
- 14/11/2014 La gestione dei campioni di alimenti e dell'interfaccia con Sian, Svet, e Rer da parte di Izsler ore 6.3 Izsler
- 14/11/2014 Le schede di sicurezza dopo il regolamento UE 453/2010 ore 5 crediti 5 AUSLROMAGNA
- 27/05/2014 La valutazione dei prodotti cosmetici ore 8 Ausl Modena
- 10/06/2014 Ambiente e salute: comunicazione del rischio in sanità pubblica ore 8 AUSLROMAGNA
- 15/05/2014 Avelco : software unico Ausl – Avelco web ore 4 AUSLROMAGNA
- 23/05/2014 Corso di formazione spazi confinati ore 3 crediti 4.50 AUSLROMAGNA
- Il 28/05/2014 "L'attività di vigilanza e controllo esercitata dal Dipartimento di Sanità Pubblica nelle strutture alberghiere e recettive" AUSL della Romagna 4 ore 4,80 ECM
- Il 13/01/2014 "La vigilanza nei D.S.P. Valutazione dei rischi, trasparenza, omogeneità e comunicazione" c/o Regione Emilia Romagna-Bologna 6 ore
- Il 11/12/2013 "Progetto Celiachia: attualità e prospettive" AUSL di Forlì 4 ore 6 ECM
- Il 10/12/2013 Corso di formazione "Le nuove schede dati di sicurezza alla luce dei regolamenti REACH e CLP" AUSL di Forlì 4 ore 4,80 ECM
- 18/03/2013 Essere celiaci in Emilia Romagna attualità e prospettive ore 7 crediti 7 Regione Emilia Romagna
- 28/06/2013 Conservazione degli alimenti: dal congelamento all'irradiazione ore 5 AUSLROMAGNA
- Il 09/05/2013 "Sistemi di protezione contro le cadute dall'alto: scelta, assemblaggio, uso ed addestramento" AUSL di Forlì (ora 12 ECM
- Dal 22/5/2012 al 23/05/2012 Materiali a contatto con gli alimenti – Il controllo ufficiale presso gli utilizzatori crediti 17 Ausl Modena

	<ul style="list-style-type: none"> - Il 10/12/2012 "Formazione ed addestramento sull'utilizzo di DPI per operatori del Dipartimento di Sanità Pubblica" AUSL di Forlì 3 ore 5 ECM - "Materiali a contatto con gli alimenti, il controllo ufficiale presso gli utilizzatori" della durata di giorni 2 n° ore 16, in data 22/05/2012 e 23/05/2012 - "Corso prodotti fitosanitari: l'attuazione del piano regionale di controllo 2009/2013 dei prodotti fitosanitari" della durata di giorni 1 n° ore 8, in data 27/09/2012 - "Sanzioni amministrative legge 689/81" della durata di giorni 1 n° ore 4, in data 27/11/2012 - Il 7/11/2012 corso " Le nuove schede dati di sicurezza alla luce dei Regolamenti REACH e CLP" AUSL di Forlì 4 ore 5 ECM - Il 14/10/11 "Addetto antincendio per attività a basso rischio" AUSL di Forlì 4 ore 6 ECM - Il 23/09/11 "Additivi ad uso alimentare" AUSL di Cesena 9.30 ore 7 ECM - "Benessere psicofisico e comportamenti a rischio in adolescenza" della durata di giorni 1 n° ore 8, in data 17/02/2011 - "Utilizzo di sistemi informatici nella gestione delle attività" della durata di giorni 1 n° ore 8, in data 05/05/2011 - "Lavorare in sicurezza: 01- aspetti generali: anno 2011" della durata di giorni 1 n° ore 2, in data 04/10/2011 - "Lavorare in sicurezza: 02- rischi fisici: anno 2011" della durata di giorni 1 n° ore 3, in data 05/10/2011 - "Lavorare in sicurezza: 03- rischio chimico e biologico: anno 2011" della durata di giorni 1 n° ore 3, in data 06/10/2011 - "Lavorare in sicurezza: 04- gestione della sicurezza: anno 2011" della durata di giorni 1 n° ore 2, in data 07/10/2011 - "Lavorare in sicurezza: 05- sicurezza e salute: anno 2011" della durata di giorni 1 n° ore 1, in data 07/10/2011 - "Lavorare in sicurezza: 06- normativa italiana sulla sicurezza sul lavoro: anno 2011" della durata di giorni 1 n° ore 4, in data 05/10/2011 - "Il processo sanzionatorio amministrativo in campo alimentare" della durata di giorni 2 n° ore 16, in data 13/10/2011 e 19/10/2011 - "Emergenze in sanità pubblica" della durata di giorni 1 n° ore 8, in data 16/12/2011 - "Microbiologia predittiva" della durata di giorni 1 n° ore 7, in data 28/01/2010 - "Auditor sistema di gestione qualità" della durata di giorni 5 n° ore 40, in data dal 01/03/2010 al 05/03/2010 - "Requisiti per la progettazione di Audit interno ed esterno e sui requisiti di un organismo di ispezione (EN ISO/IEC 17020" della durata di giorni 3 n° ore 24, in data dal 17/03/2010 al 19/03/2010 - "Sistema documentale delle AC scrittura e revisione delle procedure e documenti di registrazione collegati; ISO 22000, BRC, IFS" della durata di giorni 3 n° ore 22,30, in data dal 24/03/2010 al 26/03/2010 - "La Celiachia oggi: Novità e Conferme" della durata di giorni 1 n° ore 8, in data 20/03/2010 - "Fitosanitari: la pianificazione Regionale" della durata di giorni 1 n° ore 8, in data 21/10/2010 - "La sicurezza alimentare e le problematiche emergenti. Aspetti microbiologici e chimici, disciplina giuridica ed elementi utili per la valutazione del pericolo" della durata di giorni 3 n° ore 18, in data dal 16/11/2010 al 18/11/2010 - "Effetto biologico e tossicologico delle micotossine presenti nei semi oleaginosi e nella frutta secca" della durata di giorni 1 n° ore 8, in data 19/11/2009
<ul style="list-style-type: none"> • Attività di aggiornamento (partecipazione a corsi di aggiornamento, ecc...) [elencare separatamente ciascun evento indicando la tipologia, presso quale ente si è svolto, argomenti/temi trattati, data/periodo di svolgimento, 	<ul style="list-style-type: none"> - Dal 01/03/2022 al 21/10/2022 Aggiornamento in materia di sicurezza alimentare ore 20 crediti 20 AUSLROMAGNA - 27/05/2019 Aggiornamento su normativa Sicurezza alimentare ore 20 crediti 20 AUSLROMOGNA - 08/03/2019 Sicurezza e Salute in sanità-Aggiornamento formazione specifica ore 6 crediti 6 AUSLROMOGNA - 31/05/2018 Aggiornamento Antincendio Alto Rischio ore 8 crediti 10.40

impegno orario, eventuale valutazione finale, eventuale assegnazione di crediti ECM....ecc, precisare se la partecipazione sia avvenuta in qualità di docente o relatore]	- Il 07/06/2019 "FAD Sicurezza e salute in Sanità - Aggiornamento Formazione Specifica" 6 ore - Il 31/05/2018 "Aggiornamento antincendio alto rischio" AUSL della Romagna 8 ore 10,40 ECM
• Altre esperienze [elencare separatamente ciascun esperienza, ritenuta coerente con il profilo da ricoprire, indicando la tipologia, presso quale ente si è svolta, data/periodo di svolgimento, impegno orario]	

ULTERIORI INFORMAZIONI	
Lingue Straniere [Indicare le lingue conosciute e il livello di conoscenza]	buona conoscenza della lingua inglese
Capacità e competenze organizzative, relazionali, tecniche, manageriali [Descrivere tali competenze e indicare come e dove sono state acquisite].	-Buone competenze organizzative e gestionali acquisite durante le attività formative, di studio e professionali, e messe in pratica nel seguire progetti e compiti all'interno del Dipartimento di Sanità Pubblica. -Discrete competenze organizzative nel gestire l'interazione delle mie funzioni con quelle di altri Servizi ed Enti, e di conseguenza il saper rispettare ruoli e compiti. - Competenze relazionali ampliate anche in merito alla gestione dell'emergenza Covid in merito a gestione dell'emergenza contact tracing, quarantene e responsabilità gestione Covid nelle scuole.
Altre Capacità e competenze [Descrivere tali competenze e indicare come e dove sono state acquisite].	- Buona conoscenza tecnica dei sistemi operativi: windows,, android, -Buona conoscenza dei fogli elettronici ed elaborazione testi, buona capacità di navigazione in internet- Buone capacità di problem solving e lavoro di gruppo -Buona padronanza sui sistemi di gestione qualità e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare(UNI 9001- UNI EN 22000) -Competenza e pratica nella gestione di audit interni ed esterni acquisite durante il corso "Sviluppo competenze valutative sui controlli ufficiali Modulo: Auditor di Sistema di Gestione Qualità.
Eventuali Allegati	

Data 21/02/2023
IL DICHIARANTE


(leggibile e per esteso)

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28/12/2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta o inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente con le modalità indicate nel bando di avviso

(qualifica, cognome, nome del pubblico ufficiale che riceve la documentazione)