

SARA NEGRI

Data di nascita: 29 Luglio 1977

Residenza: Piazza Garibaldi, 11 – 42016 Guastalla (RE)

Contatti : 320/5586419 snegri@arpae.it

Istruzione

Aprile 2005 – Gennaio 2006: Master Universitario di I° Livello - Università degli Studi di Bologna: “Commercio Equo e Solidale, certificazione etica e biologica dei sistemi agro-alimentari”

Novembre 2002: Esame di Stato per l’abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare.

Ottobre 2001: Laurea Magistrale (vecchio ordinamento) in Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Parma – facoltà di Agraria. Tesi svolta nell’ambito dell’alimentazione e nutrizione umana. Punteggio 110/110

Luglio 1996: Maturità Scientifica con indirizzo linguistico - Liceo Scientifico “Passerini” di Guastalla (RE) Punteggio 52/60

Esperienze Professionali

Giugno 2012 - Oggi: Analista di Laboratorio Chimico c/o ARPAE Emilia Romagna (Agenzia Regionale per la Prevenzione Ambientale e l’Energia) – Sezione di Reggio Emilia – Laboratorio Integrato Area Ambientale. **Principali mansioni svolte:**

- *Analisi chimiche su variegate matrici di interesse ambientale: siti contaminati, fanghi, rifiuti, emissioni in atmosfera;*
- *Analisi nell’ambito della tossicologia industriale e del regolamento REACH*
- *dal 2017 analisi chimiche relative alla metriche aria-emissioni ed immissioni in atmosfera*

4 Gennaio 2010 – Giugno 2012: Responsabile Qualità c/o Studio Professionale specializzato in consulenze, formazione ed analisi rivolte al settore agro-alimentare. **Principali mansioni svolte:**

- *Responsabile qualità del laboratorio di prova interno allo studio in conformità alla norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Redazione e gestione dei documenti e dei dati relativi alla qualità e formazione interna del personale;*
- *Stesura manuali di autocontrollo aziendale HACCP, consulenze, verifiche per l’attuazione dell’autocontrollo c/o aziende clienti;*
- *Formatore autorizzato da AUSL di Reggio Emilia e di Parma per lo svolgimento, c/o aziende clienti, dei corsi rivolti al personale alimentarista in materia igienico-sanitaria e HACCP.*

10 Ottobre 2006 – 30 Novembre 2009: Analista di laboratorio chimico e microbiologico c/o laboratorio accreditato Accredia, specializzato in consulenze ed analisi rivolte al settore agro-alimentare. **Principali mansioni svolte:**

- *Organizzazione attività di laboratorio sia per l’area microbiologica che chimica;*
- *Prelievo ed analisi di matrici agro-alimentari, tamponi ambientali, acque destinate al consumo umano e terreni ad uso agricolo per la determinazione dei parametri previsti dalle normative nazionali e comunitarie di settore;*

03 Ottobre 2005 - 02 Ottobre 2006: Servizio Civile Volontario c/o Caritas Diocesana di Reggio Emilia.

Ottobre 2005 - Agosto 2006: Collaborazione c/o Cooperativa Sociale Ravinala di Reggio Emilia.

Maggio 2002 - Aprile 2005: Occupata c/o Studio Professionale in ambito agro-alimentare.

Novembre 2000 - Maggio 2002: tesi sperimentale annuale e successivo tirocinio formativo c/o il Dipartimento Tecnico, Area Chimica degli Alimenti, di A.R.P.A.- Sezione di Reggio Emilia.

**Competenze
Tecnico-
Professionali**

Conoscenze normative :

- Fondamenti della normativa quadro del settore ambientale ed alimentare;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 relativa alla qualità e all'accreditamento dei laboratorio di prova e taratura e delle relative norme correlate (EA, ILAC, requisiti ACCREDIA);
- Fondamenti dei regolamenti REACH e CLP

Conoscenze tecniche:

- Utilizzo e gestione delle principali strumentazioni e tecniche analitiche sia chimiche che microbiologiche relative al settore alimentare ed ambientale;

Conoscenze informatiche:

- Utilizzo di sistemi operativi Windows ed Open source e relative applicazioni

**Lingue
Straniere**

Inglese: comprensione/scritto/parlato: Scolastico

In riferimento alla legge sulla privacy 196/2003, Vi autorizzo al trattamento dei dati personali sopra indicati.

Guastalla, 09/10/2017

Dr.ssa Sara Negri