

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome Claudia Banchi
Residenza Viale della Repubblica 24, 50019 Sesto Fiorentino (FI)
Studio Via II Giugno 47, 50019 Sesto Fiorentino (FI)
Telefono 333 1843883
Fax 055 3980845
E-mail claudia.banchi@gmail.com
P.IVA 05714070488
Cittadinanza Italiana
Luogo di nascita Firenze
Data di nascita 10/01/1969
Sesso Femminile

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Date	Ottobre 1999 – ad oggi.
Lavoro o posizione ricoperti	<ul style="list-style-type: none">• <i>Consulente sulla normativa comunitaria e nazionale nell'ambito della Sicurezza Alimentare ed esperta nella progettazione di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario.</i>• <i>Consulente in materia di prevenzione del rischio Legionellosi e progettazione di Documenti di valutazione e gestione del rischio.</i>• <i>Docente in corsi professionali organizzati in azienda o da Agenzie Formative: formazione obbligatoria per accesso alle attività commerciali nel settore merceologico alimentare e per Titolari/Resp.li del Piano ed addetti di attività alimentare semplice o complessa: nutrizione, merceologia e igiene degli alimenti.</i>
Principali attività e responsabilità	Libero professionista.
Azienda	///
Tipo di attività o settore	Formazione, analisi, consulenza.
Date	Gennaio 2008 – Gennaio 2007.
Lavoro o posizione ricoperti	<i>Consulente per l'applicazione di terapie coadiuvanti nell'ambito di trattamenti tricologici.</i>
Principali attività e responsabilità	Consulenza.
Azienda	Istituto Helvetico Sanders, via Solferino 43 - 50100 Firenze.
Tipo di attività o settore	Cosmesi.
Date	Dicembre 2006 – Settembre 2003.
Lavoro o posizione ricoperti	<i>Prelevatrice di campioni venosi e responsabile accettazione, registrazione e refertazione di campioni biologici, fatturazione ASL.</i>
Principali attività e responsabilità	Prelievi venosi, amministrazione.
Azienda	Istituto Medico Nord Firenze, via Flavio Torello Baracchini, 14 - 50127 Firenze.
Tipo di attività o settore	Analisi mediche.
Date	Febbraio 2004 - Febbraio 2001.
Lavoro o posizione ricoperti	<i>Responsabile del laboratorio interno di microbiologia alimentare.</i>
Principali attività e responsabilità	Responsabile di laboratorio.
Azienda	Ventura snc, zona Artigianale 57028 Suvereto (LI).
Tipo di attività o settore	Formazione, analisi, consulenza.
Date	Luglio 1999 – Maggio 1998.
Lavoro o posizione ricoperti	<i>Impiegata nell'area tessile.</i>
Principali attività e responsabilità	Colloqui con fornitori ed acquisto materie prime.

Azienda	Coop Italia no-food, via Bruschi – 50019 Sesto Fiorentino (FI).
Tipo di attività o settore	GDO no-food – commerciale.
CORSI SVOLTI	
<i>Data</i>	Maggio 2015.
Nome e tipo dell'evento formativo	Laboratorio multimediale di elaborazione e validazione della etichettatura dei prodotti alimentari (Corso ECM; Perugia 15 e 16 Maggio 2015)
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Novembre 2014.
Nome e tipo dell'evento formativo	MOCA e sicurezza alimentare (Corso ECM; Firenze 14 e 15 Novembre 2014)
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Dicembre 2013.
Nome e tipo dell'evento formativo	Mod. I: Aspetti propedeutici per l'attività del Biologo Nutrizionista (Corso ECM; Firenze, 14 Dicembre 2013)
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Aprile 2013.
Nome e tipo dell'evento formativo	Corso di perfezionamento in igiene degli alimenti "Alimenti sicuri, dall'autocontrollo alla verifica, sistemi e soluzioni per una corretta gestione" (6 e 12 Aprile 2013)
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Maggio 2012.
Nome e tipo dell'evento formativo	Corso di Valutazione del rischio Legionellosi: proposte e soluzione, organizzato da C.S.A. srl in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana nel giorno 25 Maggio 2012.
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Marzo 2012.
Nome e tipo dell'evento formativo	Corso per Auditor Interno del Sistema di Gestione per la Qualità (UNI EN ISO 9001), tenuto a Calenzano (FI) nei giorni 7/8/9 Marzo 2012 ed organizzato da IMQ Formazione (corso qualificato da Cepas)
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Maggio 2004.
Nome e tipo dell'evento formativo	"Corso sui prelievi di campioni biologici", accreditato quale attività formativa continua e articolato in una parte teorica di 12 ore ed una pratica di 15 ore da svolgersi presso presidi ospedalieri con ottenimento finale dell'abilitazione ai prelievi capillari e venosi.
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Dicembre 2002.
Nome e tipo dell'evento formativo	Seminario "Criteri di qualità nei laboratori di microbiologia alimentare, ambientale e clinica", accreditato quale attività formativa continua per l'acquisizione di n. 6 crediti formativi E.C.M. per l'anno 2002.
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Giugno 2000.
Nome e tipo dell'evento formativo	Corso di formazione e qualificazione professionale " Microbiologia e analisi chimiche di base degli alimenti".
Qualifica conseguita	Attestato.
<i>Data</i>	Anno Accademico 1998/1999.
Nome e tipo dell'evento formativo	Corso di perfezionamento in nutrizione clinica e dietetica – Università degli studi di Siena.

Qualifica conseguita Diploma.

Data Marzo 1999 - Febbraio 1999.

Nome e tipo dell'evento formativo I e II corso di formazione e perfezionamento in dietologia e nutrizione.

Qualifica conseguita Attestato.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data Marzo 1994.

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze.

Principali materie abilità professionali oggetto dello studio Biologia, chimica, matematica, fisica, genetica.

Qualifica conseguita Laurea in Scienze Biologiche indirizzo biomolecolare.

Data 1987.

Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico Statale "A.M.E. Agnoletti, via Ragionieri 47 – 50019 Sesto Fiorentino (FI).

Principali materie abilità professionali oggetto dello studio Matematica, scienze.

Qualifica conseguita Maturità scientifica.

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Inglese	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
	Discreto	Buono	Discreto	Discreto	Discreto

CAPACITÀ E COMPETENZE SOCIALI

Ottime doti comunicative e predisposizione ai rapporti interpersonali; fortemente orientata alla soddisfazione del cliente, alla gestione di situazioni critiche e alla risoluzione dei problemi in maniera autonoma.

Propensa sia al lavoro in team che autonomo ed al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Uso dei maggiori pacchetti applicativi e conoscenza di internet.

PATENTE

Patente A e B.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Iscritta all'ordine Nazionale dei Biologi (1995) ed all'E.N.P.A.B. (2000).
In possesso di P.IVA ed automunita.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".

FIRMA

Claudia Banchi

Sesto F.no (FI) 04/06/2015