

Erika Valentinelli

Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Sono Laureata in *Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro* presso l'Università degli Studi di Verona.

Durante gli studi mi sono appassionata alla sicurezza e salute sul lavoro e alla fine del mio percorso di studi ho voluto approfondire il tema dei Sistemi di Gestioni Integrati. Pertanto ho deciso di frequentare il Master sui *Sistemi di Gestione Integrati* per ampliare e consolidare le mie conoscenze sugli aspetti critici dei sistemi interni aziendali.

FORMAZIONE

2022	CORSO PER LA PREVENZIONE DEI RISCHI CORRELATI ALLA CADUTA DURANTE I LAVORI IN QUOTA E CORRETTO UTILIZZO DEI SISTEMI DI PROTEZIONE
2021	Docente formatore per la salute e sicurezza sul lavoro
2020-2021	Master in "Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità, Sicurezza, Energia ed Ambiente c/o Alma Laboris Business School – Roma ✓ Dall'implementazione all'auditing dei sistemi di Gestione ✓ Qualifiche: Progettista, Consulente, Lead Auditor 40 Ore, QHSE Integrated System Responsible. ✓ Norme: ISO 19011:2018 – ISO 9001:2015 – ISO 14001:2015 – ISO 45001:2018 – ISO 50001:2018
2017 - 2020	Laurea in Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, presso l'Università degli Studi di Verona Titolo Tesi: "RIPARTIZIONE DELL'OBBLIGAZIONE DI SICUREZZA E COMPORTAMENTO ABNORME DEL LAVORATORE"
2020	Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)
2015	Corso Abilitazione guida carrello elevatore

ESPERIENZA

PROFESSIONALE

2022- presente	Ispettore del lavoro UNITÀ OPERATIVA DI PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO (UOPSAL) TRENTO
2021-2022	Responsabile qualità Dalla Torre Dorotea S.r.l. <ul style="list-style-type: none"> • Applicazione ed aggiornamento del Sistema di Gestione della Qualità e HACCP rispetto alla normativa cogente e agli standard IFS Food + Bio • Controllo e verifica di incarti in base alla normativa vigente (Regolamento UE 1169/2011) • Approvazione e verifica fornitori, gestione reclami e non conformità, gestione piano analisi con effettuazione di analisi giornaliere interne microbiologiche, chimiche ed organolettiche sul prodotto. • Vigilanza sull'osservanza, da parte dei lavoratori, delle norme e delle procedure in materia di sicurezza e qualità alimentare; • Compilazione capitolati in materia di sicurezza alimentare (prodotto e

	<ul style="list-style-type: none"> packaging); • Interfaccia con i clienti/autorità competenti durante le ispezioni (anche stranieri) • Gestione degli ordini della materia prima da fornitori italiani ed esteri; controllo ingresso; gestione ordini packaging; • Ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e nuovi packaging.
2020-2021	<p>Quality Assurance, ASPP e docente formatore ZANETTI S.p.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vigilanza sull'osservanza, da parte dei lavoratori, delle norme e delle procedure in materia di sicurezza e qualità alimentare; • Vigilanza sul prodotto lungo la linea di lavorazione; • Applicazione ed aggiornamento del Sistema di Gestione della Qualità e HACCP; • Mantenimento certificazioni BRC e IFS, ICEA, HALAL, KOSHER, SMETA • Compilazione capitolati in materia di sicurezza alimentare; • Interfaccia con i clienti/autorità competenti durante le ispezioni (anche stranieri); <p>Inoltre mi occupavo mensilmente di campionamenti di prodotti finiti, materia prime, acqua, tamponi su superfici... questo mi ha permesso di sviluppare un'alta competenza nella lettura dei report di analisi e di risalire alle cause di eventuali esiti non conformi.</p> <p>Infine addetta alla sicurezza e docente formatore per quanto riguarda la formazione obbligatoria Accordo Stato-Regioni 2011. Gestione delle scadenze e controllo sugli adempimenti normativi (aggiornamento rischi specifici, CPI, impianto ammoniaca, corsi per lavoratori, PLE...)ed in caso di infortuni redazione della scheda infortuni con possibili cause ed azioni correttive.</p>
2017-2020	<p>Stagista ispettore (ambiti: sicurezza sul lavoro, alimentare, ambientale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • SICUREZZA ALIMENTARE UNITÀ OPERATIVA IGIENE E SANITÀ PUBBLICA (UOISP) • UNITÀ OPERATIVA DI PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO (UOPSAL) • UNITÀ OPERATIVA SEMPLICE SALUTE E AMBIENTE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE AULSS 9 – SCALIGERA • UNITÀ OPERATIVA IGIENE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA <p>Area Funzionale: IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</p>
2015-2019	<p>Carrellista CONSORZIO MELINDA SOC. COOP. AGRICOLA</p>