

**Formato europeo per il curriculum vitae**



**Informazioni personali**

Nome CARMELA VALLONE  
 Indirizzo ~~DC~~  
~~SIDENZA VIA PASQUALETTI - PIANO ROMANO (RM)~~  
 Telefono ~~77115794~~  
 Fax  
 E-mail ~~carmela.vallone@uniroma1.it~~  
 Nazionalità ALIANA  
 Luogo di nascita ~~OGGERA INFERIORE (SA)~~  
 Data di nascita ~~08/1979~~  
 Sesso ~~femminile~~  
 Codice Fiscale ~~VLL~~



**Esperienza lavorativa**

- Date (da – a) **Da Ottobre 2015 – Ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Via Sergio Pansini, 5 - NAPOLI**
- Tipo di azienda o settore **Dipartimento Universitario di Sanità Pubblica**
- Tipo di impiego **Referente per il Dipartimento di Sanità Pubblica – Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II della Convenzione stipulata con il Comune di San Giorgio a Cremano (NA) per il controllo della qualità e conformità del Servizio di Ristorazione Scolastica**
- Principali mansioni e responsabilità **Svolgimento di verifiche ispettive ed accertamenti tecnici per il controllo di conformità del servizio reso dalla ditta aggiudicataria dell'appalto di ristorazione scolastica in relazione al Capitolato Speciale d'Appalto ed alle normative di riferimento. - Controllo delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti**
  - Controllo delle caratteristiche tecniche dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
  - Controllo delle corrette grammature degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei pasti
  - Controllo delle corrette grammature delle porzioni somministrate con sistema monoporzione in vaschette monouso oppure mediante sistema multirazione con ;
  - Verifica del rispetto dei tempi di trasporto dei pasti e della fascia oraria di consegna in conformità al Capitolato Speciale d'Appalto;
  - Verifica della corrispondenza delle pietanze preparate rispetto alle tabelle dietetiche in allegato al Capitolato Speciale d'Appalto;
  - Verifica della corretta implementazione e del rispetto della procedura di sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica per diete standard e diete speciali;
  - Verifica del sistema di etichettatura dei pasti in conformità al Capitolato Speciale d'Appalto ed alle Normative cogenti di riferimento
  - Verifica della corretta implementazione del sistema di soddisfazione dell'utenza relativamente al servizio di ristorazione scolastica;
  - Verifica del corretto svolgimento delle procedure di somministrazione dei pasti ai terminali di consumo (scuole)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Da Novembre 2015 – Ad oggi</b>                      A.O.U. Federico II                      Dipartimento Assistenziale di Sanità Pubblica e Farmacoutilizzazione - Settore Igiene degli Alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlli ispettivi su locali, personale ed attrezzature dei centri di produzione pasti dell'Azienda Ospedaliera Universitaria:(cucina degenti, cucina self-service, cucina divezzi e lactarium)</li> </ul> <p>Valutazione e monitoraggio dell'HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione, revisione e monitoraggio dei capitolati relativi alla preparazione e distribuzione del vitto a degenti e personale</li> <li>• Analisi della qualità percepita e della soddisfazione dell'utenza</li> <li>• Attività clinico - assistenziale e di ricerca su:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- Igiene e sicurezza alimentare</li> <li>- Prevenzione delle patologie cronico-degenerative attraverso la correzione degli stili di vita</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Da 1 Febbraio 2018 - ad oggi</b>                      Dipartimento di Sanità Pubblica e Farmacoutilizzazione                      Area Ristorazione Collettiva - Igiene degli Alimenti                      Delegato del Dipartimento di Sanità Pubblica alla partecipazione al Centro di Riferimento Regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali ( C.RI.P.A.T.)</p> <p>Attività - area Sicurezza Alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- implementazione e miglioramento protocolli di gestione del rischio nelle fasi della preparazione, trasporto e somministrazione degli alimenti nell'ambito della ristorazione collettiva;</li> <li>- attività di formazione e miglioramento di sistema</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>19/04/2018</b>                      Ordine dei Tecnologi Alimentari Campania e Lazio - OTACL                      Ristorazione Collettiva Scolastica                      Docenza</p> <p>Docente al corso preparatorio per esami di stato per i Tecnologi Alimentari: tecnologie produttive, HACCP, organizzazione del sistema, le derrate alimentari, procedure organizzative</p>
<p><b>Esperienza lavorativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Dicembre 2016 – Ad oggi</b>                      AOU Federico II di Napoli                      Supporto al coordinamento del <i>Food&amp;Nutrition Focus Group</i>, AOU Federico II di Napoli                      Organizzazione attività e linee di ricerca</p>
<p><b>Esperienza lavorativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>15-16 marzo 2017</b>                      Supporto al coordinamento del <i>Twinning Meeting "Gastrological Approach to Malnutrition"</i> organizzato dall' Action GroupA3 (Action Area A3 Food &amp; Nutrition) nell'ambito del partenariato europeo per l'invecchiamento sano e attivo allo scopo di trasferire l'innovazione e l'implementazione su larga scala di soluzioni innovative in Europa.                      Supporto al coordinamento organizzativo                      Relatore con un intervento dal titolo "<i>Contract Catering end health: vision end strategies</i>"</p>
<p><b>Esperienza lavorativa</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>04/04/2005 – 16/04/2005</b>  <b>Relatore Evento formativo "MEDICINA E AMBIENTE"</b>, accreditato ECM e promosso dal Centro studi Tegea, Società Italiana d'Igiene e Ferrarelle SpA</p> <p><b>Relazione dal titolo: <i>La ristorazione collettiva: quali contributi alla Salute e l'Ambiente?</i></b>          Le dinamiche che caratterizzano i servizi di ristorazione pubblica, in primis quella scolastica rappresentano una sfida e un'opportunità per la messa in atto di politiche ambientali, di prevenzione primaria e di pratiche ispirate alla sostenibilità.</p> <p>L'obiettivo dell'intervento è stato quello di presentare un quadro dei principali contributi che la ristorazione scolastica può apportare per il mantenimento di un buono stato di salute, per la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT) e per la tutela dell'ambiente.</p>
<p><b>Esperienza lavorativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Maggio – Giugno 2016</b>          Partecipazione, in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL NA 1 centro, al <b>sistema di sorveglianza <i>Okkio alla salute</i></b> sul sovrappeso e l'obesità nei bambini delle scuole primarie (6-10 anni) e i fattori di rischio correlati . Obiettivo principale è descrivere la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, delle abitudini alimentari, dei livelli di attività fisica svolta dai bambini e delle attività scolastiche favorenti la sana nutrizione e l'esercizio fisico, al fine di orientare la realizzazione di iniziative utili ed efficaci per il miglioramento delle condizioni di vita e di salute dei bambini delle scuole primarie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la registrazione delle misure antropometriche (peso e altezza) degli F52 effettuata da operatori ASL</li> <li>- la somministrazione di un questionario semplice ai bambini per raccogliere informazioni sulle loro abitudini alimentari, livelli di attività fisica e sedentarietà</li> <li>- la compilazione da parte dei genitori di un breve questionario per la raccolta di informazioni rispetto ad abitudini alimentari, attività fisica e sedentarietà dei propri figli</li> <li>- la compilazione di un questionario da parte dei dirigenti scolastici per la raccolta di informazioni in merito a ambiente scolastico.</li> </ul>
<p><b>Esperienza lavorativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p><b>Giugno – Luglio 2016</b>          Attività peritali presso aziende alimentari come Consulente Tecnico di Parte (CTP)</p>
<p><b>Esperienza lavorativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>da Aprile 2014 – Aprile 2015</b>  <b>Collaborazione, in qualità di volontaria, con il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione della ASL NA 1 centro (Decreto n. 424 del 01/04/2014) per le attività inerent</b>          Visite ispettive per controlli ufficiali dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione alimentari ed imprese agricole          Dettaglio attività:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlli ufficiali (ispezioni , audit, sorveglianze, campionamenti per analisi ecc...) delle imprese che producono, importano , trasformano, stoccano, trasportano , distribuiscono e somministrano alimenti , additivi alimentari ed integratori alimentari , allo scopo di verificare l'idoneità igienico strutturale, la salubrità, la sicurezza degli alimenti e l'applicazione della normativa vigente ed inerente la sicurezza alimentare;</li> <li>- Corsi di formazione per alimentaristi ai sensi del Decreto Dirigenziale n. 46 del 23 febbraio 2005;</li> </ul> </p>

- Controllo dei servizi di ristorazione collettiva; valutazione delle tabelle nutrizionali , valutazione del rischio nutrizionale , valutazione dei piani di autocontrollo HACCP,
  - Controlli e consulenza nutrizionale per la valutazione dell'adeguatezza nutrizionale dei menù proposti dalle mense scolastiche ed aziendali ;
  - Partecipazione al progetto europeo HEPCOM;
  - Partecipazione ed attuazione del percorso "Mens(a) Sana in Corpore Sano" promosso dall'Assessorato alla Scuola del Comune di Napoli e dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli I Centro;
  - Partecipazione al Sistema di sorveglianza Okkio alla salute 2014
- Partecipazione ai Piani di Monitoraggio Regionali (PMR):
- PMR: Utilizzo e gestione dei prodotti fitosanitari nelle aziende di produzione primaria
  - PMR: Qualità delle acque destinate al consumo umano
  - PMR : Livello di preparazione del personale addetto alla preparazione dei pasti per celiaci e gestione dei pasti destinati ai celiaci

### Esperienza lavorativa

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Gennaio 2015 – ad oggi**  
 Libero professionista  
 Consulente Igiene e Sicurezza Alimentare

Implementazione di manuali di autocontrollo (HACCP), Visite ispettive per monitoraggi- autocontrollo

### Esperienza lavorativa

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**da Agosto 2008 – Ottobre 2008**  
**CoDaP spa-Marcianise (CE), Azienda Alimentare - Divisione Controllo Qualita'**  
 Partecipazione al team HACCP  
 Svolgimento di analisi chimiche e fisiche sulle materie prime (latte, panna) e sui prodotti finiti  
 Partecipazione alla progettazione e all'avviamento dei piani per la qualità

### Esperienza lavorativa

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**da Aprile 2006 – Agosto 2008**  
**CoDaP spa -Marcianise (CE), Azienda Alimentare**  
 Divisione Ricerca e Sviluppo

- Sviluppo di prodotti per il private label
- Aspetti legali (claim, packaging)
- Aggiornamento piani di controllo prodotti
- Conduzione ed addestramento di Panel Group, in qualità di Panel Leader

### Istruzione e formazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

**Da Novembre 2015 – Ad oggi**  
**Dottorato di Ricerca in Sanità Pubblica e Medicina Preventiva (XXI Ciclo)**