

INFORMAZIONI PERSONALI

Claudia Banchi

+39 333 1843883

c.banchi@biologica.cloud; claudia.banchi@biologo.onb.it

Sesso Femminile | Data di nascita 10/01/1969 | Nazionalità ITALIANA

CF BNCCLD69A50D612E

P IVA 05714070488

POSIZIONE RICOPERTA

Consulente aziendale e formatore in materia di igiene e sicurezza alimentare e ambientale.
Biologo nutrizionista.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

DA GENNAIO 2015 AD OGGI

Consulente e formatore in ambito di aziende che preparano e somministrano alimenti privi di glutine.
Elaborazione di menù per la ristorazione collettiva assistenziale.
Consulente ed elaborazione di capitolati tecnico prestazionali per i servizi di refezione.
Elaborazione di schemi alimentari personalizzati in relazione alle diverse patologie e mirati ad interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione.
Attività o settore Nutrizione umana e Igiene e sicurezza alimentare
Attività libero professionale

DA OTTOBRE 1999 AD OGGI

Consulente sulla normativa comunitaria e nazionale nell'ambito della Sicurezza Alimentare ed esperta nella progettazione di Sistemi di Autocontrollo Igienico Sanitario.
Consulente in materia di prevenzione del rischio Legionellosi e progettazione di Documenti di valutazione e gestione del rischio.
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.
Attività o settore Igiene e sicurezza alimentare e ambientale
Attività libero professionale

DA GENNAIO 2007 A GENNAIO 2008

Consulente per l'applicazione di terapie coadiuvanti nell'ambito di trattamenti tricologici.
Attività o settore Tricologia - Cosmesi
Istituto Helvetico Sanders, via Solferino 43 - 50100 Firenze.

DA SETTEMBRE 2003 A DICEMBRE 2006

Prelevatrice di campioni venosi e responsabile accettazione, registrazione e refertazione di campioni biologici, fatturazione ASL.
Attività o settore Analisi ematochimiche e amministrazione
Istituto Medico Nord Firenze, via Flavio Torello Baracchini, 14 - 50127 Firenze.

DA GENNAIO 2005 A DICEMBRE 2005

Responsabile del settore di Biologia Cellulare per la realizzazione del programma dal titolo: "Ruolo delle cellule T regolatorie nell'infezione da HIV"
Attività o settore Ricerca biomedica
Istituto Medico Nord Firenze, via Flavio Torello Baracchini, 14 - 50127 Firenze.

DA FEBBRAIO 2001 A FEBBRAIO 2004

Responsabile del laboratorio interno di microbiologia alimentare.
Attività o settore Igiene e sicurezza alimentare
Ventura snc, zona Artigianale 57028 Suvereto (LI).

DA MAGGIO 1998 2002 A LUGLIO 1999

Impiegata nell'area tessile, Colloqui con fornitori ed acquisto materie prime.

Attività o settore GDO no-food – commerciale.

Coop Italia no-food, via Bruschi – 50019 Sesto Fiorentino (FI).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE RIVELANTE

Professione soggetta a percorsi di formazione continua secondo la normazione vigente in materia di ECM

<i>maggio 2020</i>	<i>Rischio Biologico da Covid 19</i>
<i>aprile 2020</i>	<i>Compromissioni respiratorie e cardiovascolari nella Covid 19: che cosa sappiamo</i>
<i>aprile 2020</i>	<i>La nutrizione oncologica</i>
<i>ottobre 2019</i>	<i>Convegno glutine, senza glutine, sensibilità al glutine: falsi miti e verità</i>
<i>da ottobre a dicembre 2018</i>	<i>Corso di Nutrizione Umana e Dietoterapia</i>
<i>settembre 2018</i>	<i>Corso "Diagnosi, aspetti clinici e monitoraggio della malattia celiaca: dalla sierologia classica ai test d'avanguardia"</i>
<i>15 e 16 maggio 2015</i>	<i>Corso "Laboratorio multimediale di elaborazione e validazione della etichettatura dei prodotti alimentari"</i>
<i>febbraio 2015</i>	<i>Corso "Formazione obbligatoria per operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine"</i>
<i>3 ottobre 2014</i>	<i>Corso "Shelf Life ed etichettatura"</i>
<i>14 dicembre 2013</i>	<i>Corso "Aspetti propedeutici per l'attività di biologo nutrizionista"</i>
<i>aprile 2013</i>	<i>Corso di "perfezionamento in igiene degli alimenti "Alimenti sicuri, dall'autocontrollo alla verifica, sistemi e soluzioni per una corretta gestione"</i>
<i>maggio 2012</i>	<i>Corso "Valutazione del rischio Legionellosi: proposte e soluzione"</i>
<i>maggio 2004</i>	<i>Corso "Prelievi di campioni biologici"</i>
<i>dicembre 2002</i>	<i>Seminario "Criteri di qualità nei laboratori di microbiologia alimentare, ambientale e clinica"</i>
<i>marzo 2012</i>	Corso qualificato CEPAS e iscritto nel registro dei Corsi Riconosciuti AICQ SICEV Agenzia formativa Quin – Calenzano – Firenze ▫ Qualifica conseguita: AUDITOR INTERNO DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ – ISO 9001 - LEAD AUDITOR
<i>giugno 2000</i>	Corso di formazione e qualificazione professionale "Microbiologia e analisi chimiche di base degli alimenti".
<i>AA 1998/99</i>	Corso di perfezionamento post-laurea in nutrizione clinica e dietetica Università degli Studi di Siena
<i>dal 8 febbraio 1999 a marzo 1999</i>	I e II corso di formazione e perfezionamento in dietologia e nutrizione.
<i>AA 1992/93</i>	Corso di Laurea in "Scienze Biologiche" Università degli Studi di Firenze ▫ Qualifica conseguita: DIPLOMA DI LAUREA: con votazione finale 108/110 <u>Iscrizione ad albo professionale ad Agosto 1996</u>

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiana

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1/2 LIVELLO INTERMEDIO	B1/2 LIVELLO INTERMEDIO	B1/2 LIVELLO INTERMEDIO	B1/2 LIVELLO INTERMEDIO	B1/2 LIVELLO INTERMEDIO

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.

Competenze professionali

Competenze professionali e tecniche necessarie allo svolgimento della mia attuale attività di formazione, consulenza e assistenza rivolta ad aziende e privati.

Competenze scientifiche di laboratorio e campionamento e conseguente utilizzo degli strumenti necessari all'elaborazione dei dati.

Competenze informatiche

Uso dei maggiori pacchetti applicativi e conoscenza di internet.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).