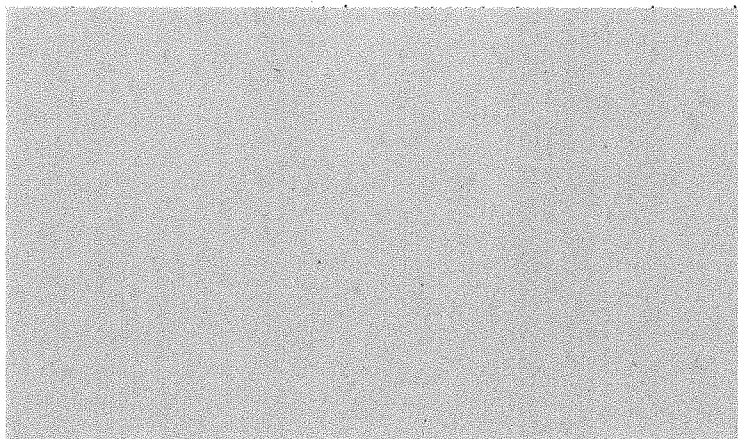


# Curriculum vitae

## Informazioni personali

Cognome e nome  
Indirizzo residenza  
Cellulare  
E-mail  
Codice fiscale  
Nazionalità  
Data di nascita  
Luogo di nascita  
Sesso

**Zanchetta Sandra**



## Attuale posizione

Date  
Funzione o posto occupato  
Principali mansioni e responsabilità  
  
Tipologia contrattuale  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo o settore d'attività

Da maggio 2014

### Libera professione

Attività di consulenza e formazione sulle tematiche inerenti l'accreditamento dei laboratori secondo la norma ISO/IEC 17025 operanti nel settore Alimentare e ambientale, sistemi di gestione per la qualità secondo la ISO 9001

Collaborazione con incarico

Accredia (collaborazione dal 2008) e laboratori di prova accreditati o in corso di accreditamento secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 settore ambito agroalimentare

Audit laboratori di prova di parte prima e terza-Consulenza per l'accreditamento dei laboratori analisi -Formazione

Date  
Funzione o posto occupato  
Principali mansioni e responsabilità  
  
Tipologia contrattuale  
Nome e indirizzo del datore di lavoro  
Tipo o settore d'attività

Dal 30 novembre 2015

**Docente di scuola di secondaria di II grado classe di concorso A050 Scienze Naturali, Chimica e Biologia (ex A060)**

Docente e Incarico di Responsabile Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001

Contratto individuale di lavoro a tempo indeterminato

MIUR

Pubblico

## Esperienza professionale

**precedente**

Date	da settembre 2006 al 30 aprile 2014
Funzione o posto occupato	<b>Responsabile laboratorio analisi e Responsabile Gestione Qualità -Biologo</b>
Principali mansioni e responsabilità	Gestione Laboratorio analisi (Laboratorio Accreditato ISO 17025)
Tipologia contrattuale	Tempo indeterminato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia- Codroipo</b>
Tipo o settore d'attività	Analisi chimico fisiche e microbiologiche su latte e derivati, carne, campioni ambientali, acqua destinata al consumo umano e per l'abbeverata
Date	da luglio 2008
Funzione o posto occupato	<b>Ispettore tecnico</b>
Principali mansioni e responsabilità	svolgimento di audit di terza parte per l'accreditamento dei laboratori in conformità alla UNI CEI/EN ISO 17025
Tipologia contrattuale	Collaborazione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Accredia (già Sinal)- Roma</b>
Tipo o settore d'attività	Ispezione nei laboratori di prova e nei laboratorio per la sicurezza alimentare
Date	dal 01 aprile 2005 a settembre 2006
Funzione o posto occupato	<b>Responsabile laboratorio -Biologo</b>
Principali mansioni e responsabilità	Gestione Laboratorio analisi (Laboratorio certificato ISO 9001 e Accreditato ISO 17025)
Tipologia contrattuale	Tempo indeterminato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia</b>
Tipo o settore d'attività	Analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche su latte e derivati, carne, campioni ambientali, acqua destinata al consumo umano e per l'abbeverata
Date	dal 01 settembre 2004 al 31 marzo 2005
Funzione o posto occupato	<b>Responsabile laboratorio analisi e Sostituto Responsabile della Qualità -Biologo</b>
Principali mansioni e responsabilità	Gestione Laboratorio analisi (Laboratorio certificato ISO 9001)
Tipologia contrattuale	Tempo indeterminato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia</b>
Tipo o settore d'attività	Analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche su latte e derivati, carne, campioni ambientali, acqua destinata al consumo umano e per l'abbeverata

Date | dal 1 gennaio 2003 al 31 agosto 2004

Funzione o posto occupato	<b>Coordinatore tecnico</b>
Principali mansioni e responsabilità	Tecnico di laboratorio -Biologo
Tipologia contrattuale	Tempo indeterminato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia</b>
Tipo o settore d'attività	Analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche su latte e derivati, carne, campioni ambientali, acqua destinata al consumo umano e per l'abbeverata, consulenza in HACCP
Date	<b>dal 1 settembre 2001 al 31 dicembre 2002</b>
Funzione o posto occupato	<b>Vice coordinatore tecnico</b>
Principali mansioni e responsabilità	Tecnico di laboratorio --Biologo
Tipologia contrattuale	Tempo indeterminato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia</b>
Tipo o settore d'attività	Analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche su latte e derivati, carne, campioni ambientali, acqua destinata al consumo umano e per l'abbeverata
Date	<b>dal 1 febbraio al 31 agosto 2001</b>
Funzione o posto occupato	<b>addetto al Laboratorio analisi</b>
Principali mansioni e responsabilità	Tecnico di laboratorio -Biologo
Tipologia contrattuale	Tempo determinato
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia-Codroipo</b>
Tipo o settore d'attività	Analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche su latte e derivati, carne, campioni ambientali, acqua destinata al consumo umano e per l'abbeverata
Date	<b>dal 11 febbraio 2000 al 31 gennaio 2001</b>
Funzione o posto occupato	<b>Biologa</b>
Principali mansioni e responsabilità	attività nell'ambito della ricerca avente per oggetto "Attivazione del piano di sorveglianza igienico-sanitaria in attuazione dei decreti legislativi n. 181/92 e 580/92 in materia di molluschicoltura: estensione del programma ai sensi del DPR 295/98"
Tipologia contrattuale	Determinazioni istologiche, citologiche e microbiologiche Borsa di studio
Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie- sede di Udine</b>
Tipo o settore d'attività	Ittiopatologia
Date	<b>dal 16 aprile 1997 al 30 settembre 1999</b>
Funzione o posto occupato	<b>Biologa</b>
Principali mansioni e	attività nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dal Ministero delle

responsabilità

Tipologia contrattuale

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo o settore d'attività

Risorse Agricole, Alimentari e Forestali avente la seguente tematica  
"Indagine sull'efficacia di prodotti alternativi al verde malachite nella profilassi e terapia delle parassitosi dei pesci allevati

Analisi parassitologiche

**Borsa di studio**

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie- sede di Udine**

Ittiopatologia

## Istruzione e formazione

Date

2 novembre 2001

Certificato o diploma ottenuto

**Specializzazione in Microbiologia e Virologia** con votazione 70/70 con lode

Principali materie/competenze professionali apprese

Analisi di Microbiologia e Virologia in clinica umana

Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione

Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Udine

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Specializzazione posta laurea della durata di 4 anni

Date

5 luglio 1994

Certificato o diploma ottenuto

**Laurea in Scienze Biologiche**

Principali materie/competenze professionali apprese

Analisi ambientali e chimico-fisiche

Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione

Facoltà di Scienze Matematiche e Fisiche e Naturali dell'Università- Laurea in Scienze Biologiche dell'Università degli Studi di Padova

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Laurea magistrale LM06

## Capacità e competenze personali

Madrelingua

**Italiano**

Altra lingua

**Inglese**

*Autovalutazione*

*Livello europeo (\*)*

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta

B1	B1	B1	B1	B1
----	----	----	----	----

<sup>(\*)</sup> Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

- a marzo-maggio 2003 Corso nr. P2232 per Inglese-Level 3 Certificate (intermediate) PET (Preliminary English Test) della durata complessiva di 50 ore organizzato dall'ente IAL e British School of English con sede a Pordenone, i cui esami finali sono convalidati dall'Università di Oxford-Delegacy of Local Examination;

### Capacità e competenze tecniche

- analisi chimico-fisiche e microbiologiche delle acque secondo le metodiche ISO, RAPPORTI ISTISAN, APAT CNR-IRSA 29/2003 ed i parametri imposti dal D. Lgs. 31/2001 smi,
- analisi chimiche e microbiologiche del latte e derivati del latte secondo le metodiche ISO, RAPPORTI ISTISAN, FIL-IDF ecc.
- analisi microbiologiche su carni e derivati e su tamponi/spugne di superfici, analisi microbiologiche su carcasse animali (con metodo distruttivo e non);
- determinazione di aflatossine nel latte (mediante saggi immuno-enzimatici);
- analisi di biologia molecolare PCR-RT per la rilevazione di OGM, virus, batteri, fitoplasmi e funghi nella diagnosi fitopatologica
- tarature dei sistemi di rilevazione delle temperature relativamente alle apparecchiature utilizzate nelle prove di cui sopra
- taratura bilance tecniche e analitiche applicate alle prove di cui sopra
- taratura dei sistemi di dispensazione di volumi (micropipette, dosatori..)
- analisi microbiologiche, parassitologiche e istologiche per la diagnostica nei Pesci e nei Molluschi
- progettazione di metodi prova microbiologici e chimici (validazione dei metodi interni e verifica applicabilità dei metodi normalizzati- ufficiali-validati da Enti autorizzati)

### Capacità e competenze informatiche

Utilizzo di diversi applicativi del pacchetto Office, in particolar modo Excel che ho in maggior misura utilizzato per le diverse attività legate nelle mie esperienze lavorative. I corsi di informatica che ho frequentato presso enti di formazione qualificati mi ha permesso di approfondire la mia conoscenza di Word, Power Point e Internet, Google Suite, che applico quotidianamente.

Applicazione ed implementazione nell'uso di software per la gestione dei processi in laboratorio (Access, Lims)

**Ulteriori informazioni  
(specifiche per la  
candidatura)**

- novembre 1995/gennaio 1996 (II sessione AA 1995) esame di stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo presso l'Università di Padova
  - dal 3 maggio 1996 iscrizione all'Albo Professionale dell'Ordine dei Biologi
  - Abilitazione all'insegnamento Classe 60/A- Scienze naturali, chimica e geografia, microbiologia-Concorsi ordinari a cattedre indetti con D.D.G. 1/4/1999
  - dicembre 2002 Qualifica di Valutatore interno nei laboratori di prova secondo la Norma **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2000**
  - marzo 2004 qualifica di VSGQ presso AICQ di Mestre (VE) (Norma di riferimento **UNI EN ISO 9001:2000 e ISO 19011:2003**) corso della durata di **40 ore**;
  - 14-15-16-22-23 ottobre 2004 partecipazione al corso di **40 ore** in "Sicurezza degli alimenti: La rintracciabilità" organizzato da Università Ca' Foscari di Venezia e da DNV Knowledge Institute a Portogruaro (VE);
  - ottobre 2006 qualifica di Valutatore interno nei laboratori di prova secondo la Norma **UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2005 e ISO 19011:2003**
  - luglio 2008 inserimento nell'elenco degli Ispettori SINAL (come Ispettore Tecnico) (prot. N. 18318/08/PB/msc del 11/07/2008);
  - dal 2008 oltre a svolgere Visite ispettive come ispettore Accredia secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, svolgo Consulenza per l'Accreditamento/mantenimento dell'Accreditamento di laboratori operanti nel settore agro-alimentare (latte, carni, alimenti in genere, vino, mangimi), ambientale (acque e campioni ambientali), per analisi microbiologiche e chimico-fisiche, analisi di biologia molecolare e di ecotossicologia, per analisi di diagnostica fitopatologica, per provider di circuiti interlaboratorio (Proficiency Testing Schemes) nel settore della diagnostica agroalimentare accreditato da ACCREDIA secondo la norma EN ISO/IEC 17043:2010
  - 25 settembre 2015 partecipazione all'incontro formativo "ISO 9001: 2015 e ISO 14001: 2015 Istruzioni per l'uso" organizzato da AICQTriveneta a Pordenone
  - 08 febbraio 2018 partecipazione al Corso di Formazione **ISO/IEC 17025: 2017** Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura svoltosi a Milano organizzato a Accredia-Dipartimento dei Laboratori
  - 17 settembre 2018 partecipazione all'incontro di aggiornamento per Ispettori Accredia svoltosi a Roma
  - 06 febbraio 2019 giornata di formazione per gli Ispettori del Dipartimento Laboratori di Prova di Accredia svoltosi a Milano
- Dal 2002 ho partecipato a numerosi corsi ECM, di seguito indicati alcuni dell'ultimo triennio:
- Luglio 2019 completamento corso FAD "ACQUE E RISCHIO LEGIONELLA" organizzato da FEDERLAB (Formazione Continua degli Operatori della Sanità) evento formative 337-243309 ed 1 e avente come obiettivo didattico/formativo generale: SICUREZZA AMBIENTALE E/O PATOLOGIE CORRELATE) conseguendo 25 Crediti Formativi **E.C.M.**
  - 6 Agosto 2019 completamento corso FAD "La sicurezza microbiologica degli alimenti" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi dal

03/03/2019 al 03/09/2019 evento formative n. 255725 avente come obiettivo formative "Sicurezza alimentare e/o patologie correlate" conseguendo 3 Crediti Formativi **E.C.M.**

-19 Agosto 2019 completamento corso FAD "Ruolo dell'educazione alimentare nella ridefinizione del percorso terapeutico e nel miglioramento della qualità di vita del paziente con Diabete mellito tipo 2: una esperienza in regione Campania" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi dal 30/03/2019 al 30/09/2019 evento formativo n. 258860 avente come obiettivo formativo "Documentazione clinica. percorsi clinicoassistenziali diagnostici e riabilitativi, profili di assistenza profili di cura" conseguendo 3 Crediti Formativi **E.C.M.**

-27 dicembre 2019 completamento corso FAD "Introduzione alla genetica forense" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi dal 31/07/2019 al 31/12/2019 evento formativo n. 270584 avente come obiettivo formativo "Contenuti tecnico professionali (conoscenze e competenze) specifiche di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere" conseguendo 5 Crediti Formativi **E.C.M.**

-27 dicembre 2019 completamento corso FAD "Interazione tra fitoterapici e farmaci convenzionali" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi dal 29/04/2019 al 31/12/2019 evento formativo n. 262996 avente come obiettivo formativo "Contenuti tecnico professionali (conoscenze e competenze) specifiche di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere" conseguendo 3 Crediti Formativi **E.C.M.**

-30 dicembre 2019 completamento corso FAD "Nuovi scenari diagnostici delle infezioni sessualmente trasmissibili" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi dal 31/05/2019 al 31/12/2019 evento formativo n. 265570 avente come obiettivo formativo "Contenuti tecnico professionali (conoscenze e competenze) specifiche di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere" conseguendo 3 Crediti Formativi **E.C.M.**

-30 dicembre 2019 completamento corso FAD "Il sopralluogo giudiziario" organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi dal 24/09/2019 al 31/12/2019 evento formativo n. 275302 avente come obiettivo formativo "Contenuti tecnico professionali (conoscenze e competenze) specifiche di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi inclusa le malattie rare e la medicina di genere" conseguendo 5 Crediti Formativi **E.C.M.**

-21 febbraio 2020 partecipazione al corso "**UNI EN ISO 19011:2018**. Linee Guida per gli audit dei Sistemi di Gestione" svoltosi a Milano e organizzato da UNI Ente Italiano di Normazione

-23 aprile 2020 "**Corso avanzato sulla gestione dei rischi e sulle tecniche di valutazione dei rischi**" (norme ISO 31000 e ISO 31010) organizzato da TUV Italia Akademie in modalità online della durata di 8 ore, con superamento dell'esame finale.

-dal 11 maggio 2020 al 4 agosto 2020 partecipazione con superamento esame finale al **Corso di aggiornamento per preposti con funzione di responsabile gruppo audit Accredia** (ai sensi dell'art. 37 comma 1 D.Lgs. 81/2008 s.m.i e Accordo Conferenza Stato Regioni del 21 dicembre 2001 art.4 e all.1 e successive modifiche) della durata di 6 ore

-17 agosto 2020 completamento corso FAD n. 284317 "Vitamina D e

Malattie cardiovascolari: mito o realtà? dal 13/01/2020 al 31/12/2020 avente come obiettivo formativo "Contenuti tecnico professionali (conoscenze e competenze) specifiche di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere" conseguendo 4,5 Crediti Formativi **E.C.M.**

-28 novembre 2020 completamento corso FAD n. 286818 "La nutrizione oncologica" dal 13/02/2020 al 31/12/2020 avente come obiettivo formativo "Sicurezza e igiene alimentari nutrizione e/o patologie correlate" conseguendo 3 Crediti Formativi **E.C.M.**

-30 dicembre 2020 completamento corso FAD n. 286729 "Nuovo codice deontologico dei Biologi- parte 1" dal 25/01/2020 al 31/12/2020 avente come obiettivo formative "Linee guida - protocolli -procedure" conseguendo 6 Crediti Formativi **E.C.M.**

-30 dicembre 2020 completamento corso FAD n. 284329 dal titolo "Tumori al collo dell'utero: Screening diagnostico e prevenzione" dal 13/02/2020 al 31/12/2020 avente come obiettivo formative "Cause e cura dei tumori al collo dell'utero attraverso screening diagnostico e attuazione dei metodi di prevenzione" conseguendo 4,5 Crediti Formativi **E.C.M.**

-31 dicembre 2020 completamento corso FAD n. 295239 dal titolo "Real Time PCR in virologia, tool diagnostic ideale per l'emergenza sanitaria causata dal nuovo Coronavirus (2019-NCOV)" dal 01/05/2020 al 08/04/2021 avente come obiettivo formative "Tematiche speciali del SSN e/o SSR a carattere urgente/straordinario individuate dalla Commissione nazionale per la formazione continua e dalle regioni/province autonome per far fronte a specifiche emergenze sanitarie con acquisizione di nozioni tecnico-professionali" conseguendo 5,4 Crediti Formativi **E.C.M.**

-2 gennaio 2021 completamento corso FAD n. 296424 dal titolo "Rischio biologico da Covid-19" dal 11/05/2020 al 11/05/2021 avente come obiettivo formative "Tematiche speciali del SSN e/o SSR a carattere urgente/straordinario individuate dalla Commissione nazionale per la formazione continua e dalle regioni/province autonome per far fronte a specifiche emergenze sanitarie con acquisizione di nozioni tecnico-professionali" conseguendo 10,5 Crediti Formativi **E.C.M.**

-03 luglio 2021 partecipazione all'evento formativo 337-324569 edizione 1 "Il Biologo e il trattamento dei rifiuti: Fanghi Biologici di Depurazione" avente come obiettivo formativo "Sicurezza e Igiene ambientali (aria acqua e suolo) e/o patologie correlate con acquisizione di 12 crediti formativi **ECM**

-26 novembre 2021 partecipazione all'Evento Formativo n° 337-336511 - Edizione n. 1 dal titolo: "Nell'occhio di un ciclone silenzioso il laboratorio e la clinica nella lotta alla pandemia da SARS Cov2" avente come obiettivo formativo: Linee guida - protocolli - procedure- conseguendo 4,5 Crediti Formativi **E.C.M.**

-29 novembre 2021 partecipazione all'Evento Formativo n° FAD 313530 "Il Sistema integrato della Sicurezza alimentare" dal 29/01/2021 al 31/12/2021 avente come obiettivo formativo "Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate" conseguendo 3 Crediti Formativi **E.C.M.**

-29 novembre 2021 partecipazione all'Evento Formativo FAD n. 332173 "UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2018 Requisiti generali per la competenza del laboratorio di prova e di taratura" dal 15/09/2021 al 14/09/2022 avente come obiettivo formativo "Linee guida- protocolli-procedure" conseguendo 6 Crediti Formativi **E.C.M.**

-.luglio 2022 partecipazione all' Evento formativo FAD n° 346135 SARS-COV-2 E SICUREZZA ALIMENTARE: il rischio di infezione attraverso gli alimenti"



inizio 28/02/2022 avente come obiettivo formativo Tematiche speciali del S.S.N. e/o S.S.R. a carattere urgente e/o straordinario individuate dalla Commissione nazionale per la formazione continua e dalle regioni/province autonome per far fronte a specifiche emergenze sanitarie con acquisizione di nozioni tecnico-professionali conseguendo 3,6 Crediti Formativi **E.C.M.**;

-luglio 2022 partecipazione all' Evento formativo FAD n° 353728 NEUROINFLAMMATION AND MULTIPLE SCLEROSIS inizio 07/05/2022 conseguendo 3,0 Crediti Formativi **E.C.M.**;

Oltre ad aver partecipato a numerosi convegni e corsi sono stata **docente/relatrice** nei seguenti eventi:

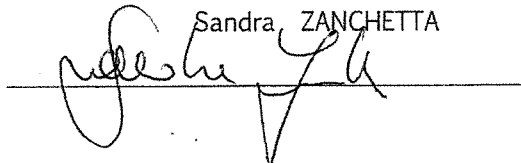
- docenze per formazione addetti settore lattiero-caseario nell'ambito del Piano di Autocontrollo (HACCP come previsto dal D.L. n. 155/97) in data 21 -25 ottobre 2002 e in data 01 aprile 2003;
- docenza per Corso REC- Somministrazione e vendita prodotti alimentari- Azione formativa n°262 FC/F04- Dec. Dirigenziale Regione Veneto n°322 del 30/03/2004 nel Modulo "Elementi di pratica professionale- Il sistema HACCP" nel periodo aprile-giugno 2004;
- docenza per Corso REC- Somministrazione e vendita prodotti alimentari- Azione formativa n°263 FC/F04- Dec. Dirigenziale Regione Veneto n°322 del 30/03/2004 nei Moduli "Legislazione igienico sanitaria" e "Elementi di pratica professionale- Il sistema HACCP" nel periodo ottobre-dicembre 2005
- partecipazione in qualità di relatore all'incontro riguardante "Misure di controllo della Listeria monocytogenes nei prodotti a base di latte" organizzato in collaborazione con il Servizio Veterinario Azienda Sanitaria n.4 "Medio Friuli" presso la sede Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia in data 23 giugno 2005;
- partecipazione in qualità di relatore all'incontro tecnico "Qualità microbiologica del latte e difetti nel formaggio: coliformi, proponici, clostridi, lieviti" organizzato da ERSA e svoltosi a Villa Chiozza di Scodavacca di Cervignano (UD) in data 4 aprile 2006;
- docenza di 5 ore al corso FSE/200615745002 "Valutatori di Sistemi di rintracciabilità di filiera" per il modulo "Gestire le verifiche ispettive di terza parte" ed esami finali svoltosi presso la sede dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia organizzato dal Cefap nel 2007;
- 13-14 giugno 2007 partecipazione al 3° simposio organizzato dal laboratorio federale di medicina veterinaria di Klagenfurt "3. Kärntner Laborfachgespräche" relatore con la presentazione " The activities of regional breeders association of Friuli Venezia Giulia Laboratory: focus on the control of milk and dairy products for food quality assurance and human safety" presso St. Georgen am Längsee;
- 2 aprile 2009 docenza per il corso su "Stima dell'incertezza di misura nei laboratori microbiologici" svoltosi presso AICQ Triveneta a Mestre;
- 30 settembre 2009 docenza di 4 ore per il corso Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 - requisiti dei laboratori di prova e taratura: contenuti e applicazioni con una presentazione sulla "Stima dell'incertezza di misura nei laboratori microbiologici" svoltosi presso a Mantova presso l'Ufficio Formazione ASL Mantova;
- 26 marzo 2012 docenza di 8 ore al corso "La stima dell'incertezza di misura nei laboratori microbiologici" svoltosi presso AICQ

- Triveneta a Spinea (VE);
- 10 ottobre 2014 docenza di 8 ore al corso "La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per i laboratori di prova" svoltosi presso AICQ Triveneta a Spinea (VE);
  - 26 giugno 2015 docenza di 8 ore al corso Modulo F "Gestione e Tarature per strumenti di laboratorio di microbiologia" svoltosi a Napoli nell'ambito del progetto formativo "Alta Formazione Laboratori 17025" organizzato da ResVitae srl (partners: Università degli Studi di Napoli Federico II Dipartimento di Biologia);
  - 23 maggio 2016 partecipazione come relatore al Convegno "La Filiera del Campionamento dei prodotti di origine animale Responsabilità, Azioni di Tutela e Garanzie Difensive" organizzato da .S.I.C.A. - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari e IRVEA - Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali" presso la Camera di Commercio di Parma;
  - 24 febbraio 2017 partecipazione come relatore al Convegno "Imprese e controllo ufficiale Il Friuli Agroalimentare Le azioni di tutela a garanzia delle aziende, dei prodotti e del consumatore" organizzato da .S.I.C.A. - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari e IRVEA - Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali" presso la Camera di Commercio di Udine
  - 5-12-19 dicembre 2019 formazione in house di 8h in ambito qualità/accreditamento per il Laboratorio Laboratorio Friulab srl (Udine)

La sottoscritta, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dal art.76 del DPR n. 445/2000 e sm, dichiara che le informazioni contenute nel presente Curriculum Vitae sono veritiere.

Codroipo, 20 settembre 2022

Firma

Sandra ZANCHETTA  


Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/4/2016 (G.D.P.R.) in materia di protezione dei dati personali e del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 per la parte non abrogata.

Codroipo, 20 settembre 2022

Firma

Sandra ZANCHETTA  
