

INFORMAZIONI PERSONALI

Luana Biondi



luli.biondi.lb@gmail.com

PEC:l.biondi@epap.conafpec.it

[

Sesso | Data di nascita | Nazionalità

TITOLO DI STUDIO

Laurea in scienze agrarie con relativo esame per esercitare la libera professione di agronomo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 01.07.2014 ad oggi

Libera professione di agronomo con collaborazioni altri studi ,nell'ambito di questa attività oltre ho avuto incarichi di docenza ed attività formative in varie aziende con redazione manuali HACCP ed aggiornamenti del caso.:

- INCARICHI PER AGENZIA FORMATIVA CAICT (Centro Assistenza Imprese Coldiretti Toscana)via della Villa Demidoff -50127 Firenze per corsi specialistici: "Formazione obbligatoria per utilizzatori di prodotti fitosanitari " e Corsi nell'ambito dell'Haccp varie sedi provincia Pisa e Livorno anno 2015 e 2016.2018,2019 e 2021 mediante FAD.
- INCARICHI PER AGENZIA FORMATIVA Artami (FI)Corsi di Formazione ed addestramento nei corsi di Igiene e Sicurezza Alimentare anno 2018-2019-2020.

Consulenze nella redazione manuali HACCP per aziende agricole per attività dalle più semplice alle più complesse (preparazioni in agriturismo).

Lavoro dipendente come tecnico per assistenza diretta alle aziende agricole su varie leggi regionali, con diversi datori di lavoro che nella sostanza hanno cambiato nome ma che fanno capo all'organizzazione agricola COLDIRETTI.

In questo ambito ho avuto modo di seguire aziende per il pacchetto Igiene con controlli aziendali per rispetto norme igieniche e redazione di manuali di autocontrollo.

DAL 01.12.1986 AL 31.12.1994

Insegnante in scuole medie superiori ed inferiori della provincia di Grosseto e Livorno con supplenze più o meno lunghe :

ISTRUZIONE**1985**

Universita' di Pisa , Facoltà di Agraria
Abilitazione alla Professione di Dottore Agronomo
Dottore agronomo e forestale

18.12.1984

Universita' di Pisa , Facoltà di Agraria
Laurea in Scienze Agrarie

1977

Liceo Scientifico " L.da Vinci " Cecina Diploma di Maturità scientifica

**FORMAZIONE
2025**

Numerosi sono i seminari di aggiornamento per la professione per quanto riguarda la salute e la sicurezza degli alimenti ;

WEBINAR 16 GIUGNO Federazione Agronomi Piemonte e Valle d'Aosta

CORSO DI 2 ORE SU : Il nuovo regolamento dell'Unione Europea 2024/1143 Come cambia la tutela IGP per vini.

2024

WEBINAR 20 NOVEMBRE Federazione agronomi Piemonte e Valle d'Aosta
Corso della durata di 3 ore su Normativa dei prodotti DOP e IGP Facciamo il punto

WEBINAR 20 MARZO ODAF FIRENZE

Corso di 3 ore su ETICHETTATURA PRODOTTI VITIVINICOLI

Corso on line della durata di 4 ore su LA GESTIONE DEGLI INFESTANTI IN HO.RE.CA .Autocontrollo in Bar,Alberghi e Ristoranti

2022

WEBINAR 5 DICEMBRE ODAF BOLOGNA - Ripartiamo dal suolo. Biocontrollo, biostimolazione, microrganismi, microalge per un'agricoltura innovativa e sostenibile.

WEBINAR 5 DICEMBRE ODAF GROSSETO: IL BENESSERE ANIMALE Modalità e aggiornamenti normativi. Il bando PSR Regione Toscana.

WEBINAR 25 LUGLIO ODAF ROMA : Legge 61/22 definite le espressioni "chilometro zero" e "filiera corta", nuovi obblighi ed adempimenti.

WEBINAR 24/17/10 MARZO Fed. Reg. Toscan :Agroalimentare Biologico- Il nuovo regolamento Biologico (Reg UE 2018/848)

2021

GIUGNO 2022 :Corso di formazione obbligatoria per consulenti di prodotti fitosanitari soggetto attuatore:AGRICOLTURA E' VITA S.R.L

2020

CCIAA-PISA :PERCORSO FORMATIVO "LA COMPETITIVITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI: QUALITA', TRASPARENZA E SICUREZZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (CCIAA Pisa)

webinar del 17 aprile 2020 ore 15.00 – 18.00

- L'etichettatura legale: requisiti minimi obbligatori e facoltativi a cura dell'Avvocato Massimo Alpigiani a cura di Laura Bersani del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

- Il portale etichettatura del sistema camerale e lo sportello etichettatura della Camera di Commercio a cura del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

- Il marchio (marchio registrato e non registrato, marchio collettivo, marchio di certificazione, DOP, IGP, STG), relazione marchio/etichetta

a cura dell'Avv. Francesca Fili e del Dott. Andrea Klein, Studio Akran Intellectual Property

19 maggio 2020 webinar

La sicurezza e qualità degli alimenti: metodologie e strumenti innovativi

- La qualità nutrizionale e nutraceutica dei prodotti lattiero caseari a cura del Prof. Andrea Serra, Università Pisa (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali)

- Le tecnologie innovative per la sicurezza dei prodotti alimentari a cura della Prof.ssa Roberta Nuvoloni, Università Pisa (Dipartimento di Scienze Veterinarie)

- Sistemi innovativi per la gestione dei piani di sicurezza alimentare e la tracciabilità aziendale a cura della Prof.ssa Alessandra Guidi, Università Pisa (Dipartimento di Scienze Veterinarie).

Gli Allergeni nella industria alimentare, la loro gestione, e le responsabilità degli operatori
Tenuto dalla Federazione Regionale Dottori Agronomi e Forestali a Pisa 16.01.2020

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue	INGLESE BASE	FRANCESE BASE

Competenze comunicative

- Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di insegnante prima e di tecnico di assistenza diretta alle aziende

Competenze organizzative e gestionali

- Forte capacità di adattamento alle diverse situazioni ambientali o e di lavoro, flessibilità e capacità di lavorare in team. Doti acquisite sia grazie al percorso culturale e formativo seguito che alle diverse esperienze di lavoro intraprese che hanno permesso di affrontare con diverse situazioni di studi, lavoro e realtà ambientali anche notevolmente diverse fra loro. Buone capacità relazionale.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
intermedio	intermedio	intermedio	intermedio	base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

▪ buona padronanza degli strumenti del pacchetto OFFICE (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)acquisita durante il lavoro di tecnico di assistenza diretta alle aziende

Patente di guida B

Dati personali

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". e del GDPR (Regolamento UE UE 2016/679) al fine della gestione della presente procedura e degli adempimenti conseguenti.

