

INFORMAZIONI PERSONALI

Silvia Marro

QUALIFICA

Medico Veterinario

Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Specialista in Patologia suina

Valutatore per il benessere e la biosicurezza del bovino da carne e della bovina da latte

Iscritta all'Albo dei Medici Veterinari di Cuneo dal 11.07.2007 con n.768

SETTORE DI COMPETENZA

Igiene e sicurezza degli alimenti di origine animaleESPERIENZA
PROFESSIONALE

Da aprile 2016 ad oggi

Medico veterinario convenzionato ACN - Area Bc/o Azienda Sanitaria Locale TO5, piazza S.Pellico 1, Chieri (TO) <http://www.aslto5.piemonte.it>
Servizio Igiene e controllo degli alimenti di Origine Animale

Settori di attività:

- Vigilanza sanitaria e audit presso aziende alimentari
- Ispezione presso impianti di macellazione
- Alimentazione dei sistemi informativi del controllo ufficiale (Vetalimenti, Infomacelli, Arvet, SINVSA)
- Sorveglianza e gestione degli episodi di Malattia a trasmissione alimentare
- Redazione documenti scientifici ed operativi a supporto della Regione Piemonte
- Adempimenti normativi legati alla gestione export lista USA
- Organizzazione di corsi interni all'ASL e regionali nel settore della sicurezza alimentare
- Aggiornamento del "Protocollo tecnico della Regione Piemonte per l'effettuazione dei controlli microbiologici ufficiali sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici" e "Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti"
- Componente del gruppo di lavoro del CeIRSA (Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare) individuato con DGR Regione Piemonte quale supporto del centro di sorveglianza della malattie a trasmissione alimentare della Regione Piemonte www.ceirsa.org.

Da novembre 2010 a marzo 2016

Medico veterinario borsistac/o Azienda Sanitaria Locale TO5, piazza S.Pellico 1, Chieri (TO) <http://www.aslto5.piemonte.it>
Servizio Igiene e controllo degli alimenti di Origine Animale e Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione*Attività di ricerca e consulenza in qualità di medico veterinario nell'ambito dei seguenti progetti:*

- Progetto regionale "Azioni mirate alla sorveglianza delle malattie a trasmissione alimentare – studio relativo all'interpretazione dei risultati relativi alle analisi microbiologiche"
- Progetto di studio "Cisticercosi e idatidosi"
- Progetto CCM "Sperimentazione del modello dei Water Safety Plans (WSP) per la valutazione e gestione del rischio nella filiera delle acque destinate al consumo umano"
- Progetto Regionale "Sicurezza alimentare: piano coordinato a livello locale per la comunicazione del rischio e la promozione della salute della popolazione anziana (over 65)"
- Progetto Regionale "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici"
- Progetto Regionale di Ricerca Sanitaria "Sportello del consumatore" nel campo della comunicazione del rischio/epidemiologia nel settore della sicurezza alimentare

Da maggio 2007 ad agosto 2010

Medico veterinario

c/o **Marini S.r.l.** a socio unico, via vittime del Vajont 18, Moncalieri (TO), tel. 011.9592817
www.marinigroup.it Società di servizi, consulenza e assistenza tecnica per i settori agro-alimentare, zootecnico, ortofrutticolo, chimico-agrario e ristorazione collettiva

Analisi di laboratorio (microbiologia alimentare/ambientale e istologia), taratura strumenti, circuiti interlaboratorio, validazione metodi, rapporti con i fornitori; Verifica e mantenimento certificazioni sistemi qualità ISO (9001, 17025), audit interni ed esterni; Campionamenti presso macelli e aziende alimentari; Perizie di parte in revisioni di analisi microbiologiche presso I.Z.S.; Attività di consulenza igienico-sanitaria e assistenza clienti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

 9-14 Novembre 2016
 16-17 Luglio 2015

Valutatore per il benessere animale e la biosicurezza del bovino da carne
Valutatore per il benessere animale e la biosicurezza della bovina da latte
 Centro di riferimento Nazionale per il Benessere Animale, IZS Lombardia ed Emilia-Romagna

da Luglio 2011 a Novembre 2013

Diploma di Specializzazione in Patologia suina
 Votazione di 70/70 e lode
 Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, via L.Da Vinci 6, Grugliasco (TO)

da Gennaio 2008 a Giugno 2010

Diploma di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
 Votazione di 70/70 e lode
 Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, via L.Da Vinci 6, Grugliasco (TO)

da Ottobre 2001 a Aprile 2007

Laurea in Medicina Veterinaria
 Votazione di 110/110 e lode
 Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Veterinarie, via L.Da Vinci 6, Grugliasco (TO)
 Tesi di laurea: "Indagine sulle caratteristiche igienico-sanitarie delle carni vendute al dettaglio in differenti tipologie commerciali", svolta presso il Settore Ispezione degli alimenti. Relatrice: Prof.ssa Tiziana Civera

da Settembre 2006 a Gennaio 2007

Corso di Laurea in Medicina Veterinaria
 Università degli studi Di León (Spagna), facoltà di Medicina Veterinaria, corso di laurea in Tecnologia degli alimenti.
 Borsa di studio Erasmus.

da Settembre 1997 a Giugno 2001

Diploma di maturità scientifica
 Liceo Scientifico "G. Peano", via Monte Zovetto, Cuneo

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C2	B2	B1	B1
Spagnolo	C1	C2	B2	B1	B1
Francese	B1	B1	B1	B1	B1

Competenze comunicative	Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente presso corsi interni dell'ASL TO5 e per conto di ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi).
Competenze organizzative e gestionali	Esperienza nel coordinamento di gruppi di lavoro presso l'ASLTO5 e di organizzazione di eventi nel corso di varie attività (attività di formazione per conto dell'ASLTO5 e serate ONAS).
Competenze professionali	Buona padronanza dei processi di controllo qualità alimentare, predisposizione procedure operative presso ASL, esecuzione analisi sensoriali, utilizzo di strumentazione per PFGE e PCR; esecuzione metodiche colturali per microbiologia degli alimenti (metodiche tradizionali e sistema TEMPO) e metodiche istologiche (prelievo, processazione e lettura preparati), attività di correzione bozze per conto di Marita Rosa.
Competenze informatiche	Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office™, software gestione campioni (Prolab) e programmi di statistica (Bionumerics, Episcopo). Conoscenza base delle applicazioni grafiche (Adobe Illustrator™, PhotoShop™), consultazione data base, pubblicazione e gestione di siti web con strumenti Google (www.sicurezzaelpiatto.com).
Altre competenze	Maestro assaggiatore e docente ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)
Patente di guida	Patente B (automunita)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Partecipazione a numerosi corsi di formazione ed aggiornamento in materie tecniche ed organizzative con acquisizione dei crediti ECM previsti dalla vigente normativa

Aggiornato a Novembre 2017

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".

