



CLARA SCALISI

+ 39 340 3770374

clara.scalisi@gmail.com

clara.scalisi@pec.otass.it

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI E DELL'ATTO DI NOTORIETA (artt. 46, 47 e 76 D.P.R. n. 445/2000)

SOFT SKILLS

- ✓ Multitasking.
- ✓ Spiccata flessibilità, capace di adattamento, in grado di apprendere nuove competenze, di superare le sfide e di fare propri diversi ambienti di lavoro.
- ✓ Public speaking e ottime capacità comunicativa scritta, verbale e di presentazione; buona conoscenza degli strumenti on-line di comunicazione.
- ✓ Integrità, onestà, forte senso di responsabilità, autonomia.
- ✓ Creativa e proattiva, orientata all'ottenimento di risultati.
- ✓ Capace di seguire più progetti allo stesso tempo in un ambiente dinamico, dotata di accurate capacità relazionali.
- ✓ Elevata motivazione, entusiasmo.
- ✓ Capace di lavorare sotto pressione.
- ✓ Capace di lavorare in team, capacità comprovata di rispettare le scadenze, time management, leadership.

HARD SKILLS

- ✓ Norme di buona pratica di fabbricazione (cGMP)
- ✓ Norme di buona pratica di laboratorio (GLP)
- ✓ Cod. di Reg. Fed. della FDA (21 CFR Parts 210, 211 and 11)
- ✓ Standard Qualitativo UNI EN ISO 9001:2015
- ✓ Standard UNI EN ISO 19011:2018
- ✓ Assicurazione Qualità
- ✓ QA Investigations
- ✓ Problem Solving
- ✓ Compliance, ICH/EU
- ✓ Gestione dei Sistemi di Qualità
- ✓ Controllo Qualità
- ✓ Auditing interno ed esterno
- ✓ Trainer

ESPERIENZE PROFESSIONALI PER SETTORE

ESPERIENZE IN AZIENDE FARMACEUTICHE

GMP TRAINER - Az. farmaceutica PFIZER Italia SpA, Catania (CT) – lug 2018 / giu 2019

- Programmazione, schedulazione e gestione di training di orientamento GMP, training GMP Annuali e training sulle procedure operative al personale interno, contractors e ditte esterne;
- Creazione / revisione di PPT e materiale di training GMP;
- Stesura / revisione di SOP, form, logbook, profili di corsi di affiancamento, CD, CR, Risk Analysis;
- Assegnazione dei training curricula e/o aggiornamento degli stessi prima dell'esecuzione di attività GMP-correlate, per garantire che le attività siano svolte dopo il ricevimento dei training propedeutici. Verifica correttezza affiancamento / OJT-profilo di corso, verifiche di apprendimento e di competenza;
- Verifica, sul sistema PLS, dei training necessari agli accessi alle Aree di produzione e propedeutici alla registrazione del Mediafill (internal audit);
- Verifica mensilmente dell'allineamento tra gli elenchi del personale abilitato e personale qualificato per l'accesso alle Aree Asettiche di Sito (internal audit);
- Audit mensile della documentazione di training (Profili di corso, Curricula, etc.);
- Audit mensile sulla corretta registrazione della documentazione di training al sistema PLS;
- Audit trimestrale Training Completion, sia verifica documentale che sul sistema PLS.

INDEPENDENT SENIOR CONSULTANT - Az. di consulenza CTP System, Gruppo AKKA TECHNOLOGIES (SI) – 01 dic 2015 / 30 giu 2018: Az. farmaceutica cliente: PFIZER SpA, Catania

COMPLIANCE of PRODUCTION DEPARTMENT (Rep. Penicillinico e Non Penicillinico)

- Data Integrity Assessment e attività di remediation su documentazione;
- Stesura / revisione di SOPs, Job Aids, Form, Logbooks, Visual Aid, CD, CR, Risk Analysis, etc., in funzione dei vari Change Control, CAPA, corporate PQS (*Pfizer Quality Standard*) e GMP / Regulatory guidelines; verifica della reale operatività in campo in collaborazione con le funzioni coinvolte;
- Accettazione dei PR (*Projet Record documentali generati al gQTS*) in qualità di "Responsible Person" e chiusura degli stessi al gQTS (*Quality Tracking System*);
- Creazione di flowcharts / diagrammi di flusso, diagrammi di Gantt, grafici delle mappe dei locali;
- Trainer/Formatore per personale interno e ditte esterne, schedulazioni delle sessioni di training su turni, creazione di slide Power Point e materiale formativo;
- "Data Integrity Program - GMP Data Inventory List - paper docs"; analisi dei disallineamenti documentali e problematiche correlate al corretto svolgimento delle varie attività di produzione e compliance;
- Creazione di un data base per la gestione dell'archiviazione dei documenti GMP-correlati e di tracciabilità dello storico documentale;
- Trend e grafici dei controlli ambientali e dei campionamenti particellari.

QA INVESTIGATIONS

- "QA Investigations Lead Member of Specialist Team", investigazioni di deviazioni di processo e non conformità (*Project Record*), identificazione degli aspetti cGMP relative alle deviazioni;

- Gestione e valutazione dei MIR (*Manufacturing Investigation Report*) e non-compliance; Process analysis e “Root Cause” analysis (Tier 1, Tier 2, Tier 3);
- Utilizzo di “Tool PHP program” (*Human Performance Pfizer & Reduction Error Strategies and Process*) e individuazione di CAPA (*Corrective Action/Preventive Action*) in compliance con le procedure aziendali, le PQS e le cGMP; Valutazione di deviazioni identificate come derivanti da Errori Umani; risk analysis tools;
- Stesura di reports (PR) conclusivi **QAR** (*Quality Assurance Report*) o **ER** (*Event Report*) al gQTS System (*database traceability trackwise*), implementazione di CAPA e creazione di CMT (*Commitment/azioni di un CAPA*);
- Approccio al sistema “PHP Doc Pillot project” per la riduzione degli errori umani e di documentazione.

QARs ASSESSMENT

- Analisi sulle cause di deviazioni aperte e/o già chiusi e ricorrenti, per l’identificazione di cause latenti;
- Indagini su: emissione in ritardo dei PR presso i reparti, applicazioni non corrette delle procedure, attività svolte in assenza di addestramento, controllo documentazione, mancate revisione di SOPs, schede, logbook, moduli non conformi / obsoleti / non compilati correttamente, copie non controllate, documentazione smarrita; qualifica del personale, mancata informazione e/o applicazione delle Job Aid, controllo aree a contaminazione controllata, mancata manutenzione mensile;
- Identificazione di carenze, eventuali casi dubbi e possibili interpretazioni personali delle procedure di produzione;
- Identificazioni di Human Error; azioni proposte e redazione di report conclusivi.

INTERNAL AUDIT / Compliance OP

- Pianificazione, gestione e conduzione di Internal Audits ai “Gruppi di Supporto alla Produzione”, verifica della conformità delle reali operatività rispetto alle SOPs, PQS e documentazione ufficiale in vigore; verifica e valutazione dei Mansionari degli operatori e creazione di una nuova griglia dei loro curricula delle attività;
- Ispezione ai magazzini per: gestione dei materiali, etichettatura, flusso di ricevimento, merci in quarantena, inventari, gestione ordini, scorte e giacenze, certificati fornitori; scadenziari (es. filtri, detergenti/disinfettanti) e gestione dei bollini ottici;
- GAPs Analysis and Process; Identificazione di gaps riscontrati, sviluppo di proposte CAPA Plan e proposte di azioni di miglioramento continuo; redazione dei rapporti conclusivi d’ispezione.

QUALITY CONTROL RESPONSIBLE e QUALITY ASSURANCE COORDINATOR - 18 set 2006 / 08 ott 2009 - Az. Radio-Farmaceutica IBA MOLECULAR Italy Srl - Sito Prod. c/o Policlinico Tor Vergata, Roma

- Responsabile della gestione, pianificazione e verifica delle attività di laboratorio controllo qualità, finalizzate all’accettazione delle materie prime e all’approvazione per il rilascio dei prodotti finiti. Coordinatore e pianificatore delle attività di vari collaboratori;
- Superamento di ispezione AIFA senza nessuna deviazione riscontrata (critica, maggiore, minore) nell’area Quality Control;
- Redazione, verifica e partecipazione all’esecuzione di protocolli di convalida di metodi analitici (chimici e microbiologici) creati ex-novo per l’esecuzione delle analisi di routine e di cleaning;
- Redazione, verifica e partecipazione all’esecuzione di protocolli di qualifica (di installazione, operativa e delle prestazioni) delle attrezzature di laboratorio controllo qualità;
- Gestione delle non conformità e implementazione di azioni correttive e preventive (CAPA);

- Creazione e mantenimento del sistema di monitoraggio temporale dei dati analitici e di KPI (Key Performance Indicator) inerenti al sistema della gestione della qualità. Partecipazione alla redazione annuale del PQR (Product Quality Review);
- Esecuzione di studi di stabilità del farmaco;
- Partecipazione alla stesura e alla firma di Capitolati Tecnici di Fornitura di Servizi (Quality Technical Agreements) con laboratori esterni;
- Esecuzione di Audits Interni (di prima parte) e supervisione dei follow-up (risoluzione delle criticità);
- Esecuzione di Audits Esterni (di seconda parte) finalizzati alla convalida di fornitori di materie prime e servizi;
- Supporto/collaborazione per Audit Plan;
- Trainer/Formatore, preparazione ed esecuzione di GMP Training e relativa gestione documentale, elaborazione di un piano di addestramento teorico/pratico, registrazioni e archiviazione;
- Redazione, verifica e approvazione di SOP (procedure operative standard) Quality Assurance e di SOP Quality Control in accordo alle cGMP;
- Redazione, verifica ed approvazione di Specifiche Tecniche per materie prime, materiali di confezionamento primario e secondario e prodotti finiti.

QUALITY ASSURANCE Specialist – 23 mag 2005 / 06 mar 2006 e 05 lug 2006 / 15 sett 2006
Az. farmaceutica PFIZER ITALIA Spa - Latina

QUALITY OPERATIONS Product Assurance B.R. Review e QUALITY ASSURANCE;

- Stesura/revisione di SOP e documenti correlati; Realizzazione diagrammi di flusso procedurali e mappe di processo intersettoriali;
- Verifica documentale per l'approvazione di materie prime e revisione/verifica dei "batches' records" dei lotti di bulk;
- Verifica documentale per l'approvazione di materiale di confezionamento e revisione/verifica dei "batches' records" di prodotti finiti confezionati;
- Esecuzione Trial; Gestione della documentazione BR;
- Partecipazione ad attività investigative relative alle deviazioni di processo e gestione delle non conformità;
- Supporto al progetto "PNO Beta Transfer Plan" nella fase esecutiva.

ANALISTA DI LABORATORIO BIOLOGICO – 10 gen 2005 / 25 mar 2006
Az. farmaceutica PFIZER ITALIA Spa - Latina

- Controllo microbiologico degli ambienti di produzione ed utilities di manifattura delle formulazioni farmaceutiche; Campionamenti e analisi microbiologiche sulle varie tipologie di acque di stabilimento; Tamponi e contact agli operatori di produzione;
- Preparazione terreni di coltura, controlli analitici, campionamenti microbiologici delle aree classificate di produzione;
- Analisi per la determinazione della carica batterica su prodotti finiti, semilavorati, e materiali di confezionamento;
- Collaborazione con la funzione "Quality Assurance System Master Document".

ESPERIENZE IN AZIENDE ALIMENTARI

TECNOLOGO ALIMENTARE FREELANCE & SENIOR CONSULTANT

Sistema Group Soc. Coop. – occasionale da gen 2020

- Direttore e docente di corsi di formazione per alimentaristi (OSA) (ex-libretto sanitario) e consulenza per varie collaborazioni; Preparazione materiale formativo, test finali e attestati.

Varie Aziende Alimentari e Ristorazione – da 2005

- Consulenza nel Quality Management / Sistemi di Gestione qualità, revisione delle procedure e delle istruzioni operative di sistema, gestione della tracciabilità e rintracciabilità, trend indicatori di prestazioni;
- Consulenza per standardizzazione e ottimizzazione di processo e di prodotto (*Standard per la qualità ISO 9001 e Standard per la sicurezza alimentare ISO 22000, BRC, IFS, metodo HACCP*),
- Adeguamenti normativi;
- Audit interni e elaborazione della relativa documentazione;
- Assistenza durante gli audit esterni, valutazione della compliance, indagini sulle non conformità;
- Formazione GMP, qualità e sicurezza dei prodotti, preparazione di materiale formativo (slide) e questionari di apprendimento;
- Consulenze per avvio attività e progetti vari a breve/medio e lungo termine; Sviluppo di prodotti innovativi;
- Elaborazione manuali di autocontrollo secondo i principi HACCP, procedure operative, gap analysis.
- Corsi di formazione per alimentaristi (240 ore),
- Studi di stabilità prodotto, prove di shelf-life; Panel test e profili sensoriali;
- Etichettatura e valori nutrizionali, rintracciabilità;
- Planning di sanitizzazione locali e impianti;
- Applicazione delle GMP, pianificazione e conduzione di audit interni e audit ai fornitori
- Supporto per l'ottenimento di certificazioni.

TECNOLOGO ALIMENTARE - giu 2004 – lug 2004

Az. alimentare KERRY GIAL SrL (gruppo Motta) - Latina

- Revisione del piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - attuale REG. CE 852/2004);
- Formazione del personale sull'igiene e sicurezza alimentare e sulle normative vigenti (75 ore);
- prove, controlli e analisi microbiologiche, chimiche e fisiche sugli alimenti.

TECNOLOGO ALIMENTARE / TECNICO IMPATTO AMBIENTALE - set 2003 – dic 2003

Az. alimentare Caseificio P. PETTINICCHIO (ex gruppo YOMO) - Latina

- Monitoraggio dell'impianto di depurazione a fanghi attivi, analisi microbiologiche ambientali ed esecuzione delle indagini in campo;
- Analisi microbiologiche e chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti;
- Analisi microbiologiche sugli operatori e aree di produzione;
- Raccolta dati e stesura di report periodici interni; Collaborazione all'implementazione del Sistema Qualità.

VARIE AZIENDE AGROALIMENTARI

- Standardizzazione di processo e di prodotto; Sviluppo di piani di “Autocontrollo Igienico”, gestione del Sistema HACCP, implementazione di procedure operative di qualità. Pianificazione dei campionamenti e delle analisi di laboratorio, valutazione dei rischi del processo produttivo. Sopralluoghi tecnici. Verifiche ispettive interne sulla base dei principi generali del Codex per l’Igiene Alimentare e secondo gli standard interni e linee guida. Ispezione e verifica dell’attuazione delle procedure;
- Trattative con le autorità, Perizie/Relazioni tecniche, Capitolati, D.I.A.;
- Verifica delle materie prime in entrata e qualifica dei fornitori;
- Assicurazione, controllo e sviluppo del sistema Qualità e Sicurezza, controllo del processo produttivo e del prodotto finito, analisi microbiologiche degli alimenti e ambienti di produzione (patogeni, microrganismi alteranti etc.), chimiche e chimico-fisiche (residui fitosanitari, etc.) e bio-chimiche secondo i Metodi Ufficiali e le specifiche. Analisi sensoriali/organolettici;
- Consulenza tecnologica relativa alle fasi di trasformazione degli alimenti, alle tecniche di conservazione e al confezionamento in atmosfera protettiva (MAP);
- Consulenza sulla normativa vigente degli alimenti e controllo dell’applicazione dei regolamenti, sull’impiego di coadiuvanti tecnologici, etichettatura, determinazione dei valori nutrizionali, tracciabilità, etc;
- Studio e prove applicate finalizzate all’ottenimento di standard qualitativi dei prodotti/processi, alla determinazione della shelf-life e Test di stabilità. Prove per estendere la shelf-life per la commercializzazione all’estero;
- Formatore igienico-sanitaria alimentare e ambientale, qualità e sicurezza alimentare (80 ore);
- Consulenza tecnica relativa al lay-out di processo ed alle caratteristiche costruttive di macchine e impianti sotto il profilo igienico sanitario;

ESPERIENZE NELLA RICERCA SCIENTIFICA da GEN 2011 A NOV 2015

CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (CNR)

Istituto IVALSÀ (CNR) - Catania: nov 2014 /nov 2015

- **Progetto annuale “SSNIF-Training (Servizi Sensoriali Nose Index Factory)”**: Realizzazione di servizi di analisi sensoriali per la caratterizzazione organolettica degli alimenti ai fini della valorizzazione e/o innovazione dei prodotti agroalimentari e realizzazione di servizi di analisi olfattometrica e valutazione dell’inquinamento olfattivo da attività produttive.
(Vincitrice di bando di Concorso per titoli ed esami per 5 unità).

Istituto ISAFOM (CNR) – Catania: dal 25 mag 2011 al 04 ott 2014

- **“Assegno di Ricerca Triennale” in qualità di Tecnologo Alimentare** su: “Convalida di metodi analitici impiegati per la caratterizzazione di biomasse da matrici vegetali diverse e caratterizzazione di biomasse da destinare ad uso energetico”. Vincitrice di bando di concorso per titoli ed esami per 1 unità); *Studi sulla Shelf-life e stesura progetti europei.*

Prolungamento Asseg. Ricerca: Istituto IVALSÀ (CNR) – Catania: dal 23 lug 2013 al 04 ott 2014

- **Attività di Ricerca presso CNR con prolungamento e posticipo scadenza dell’Assegno di Ricerca per Tec. Ali.** sul Progetto bilaterale con il CNRs del Marocco: “Messa a punto del processo di micropropagazione su genotipi di carrubo selezionati nel territorio marocchino e siciliano per produttività e/o adattamento agli stress tipici dell’ambiente Mediterraneo”.

Principali competenze:

- ricerca, sperimentazione e testing per lo sviluppo di nuovi prodotti aziendali;

- collaborazione alla stesura di progetti per la richiesta di finanziamenti (PON-POR-FSE);
- progettazione e pianificazione delle prove sperimentali in laboratorio e in campo; sviluppo di nuovi metodi;
- tecniche di produzione di colture in vitro (Micropropagazione);
- elaborazione statistica dei dati ottenuti e ricerca bibliografica on line;
- analisi chimiche su terreni, materie prime, prodotti alimentari, acque, packaging.

Dal 10/01/2011 al 11/03/2011 CNR - Istituto ISAFOM - Contratto di CoCoCo. Programma di ricerca: "Estrazione e caratterizzazione di metaboliti secondari ad attività nutraceutica e farmaceutica da matrici vegetali diverse ed esecuzione di protocolli di convalida di metodi analitici impiegati a tale scopo". (Vincitrice di bando di concorso per titoli per 1 unità).

Inoltre, Durante il periodo di ricerca: Collaborazione, a vari Progetti Finanziati dal MIPAF nell'ambito del bando settore Bioenergetico DM 246/07, modulo di attività "Caratterizzazione e valorizzazione, mediante tecniche innovative, di colture erbacee in ambiente mediterraneo".

DOCENZE SVOLTE: INCARICHI 2011 - 2012

C.I.R.P.E. (Centro Innovative Ricerche Programmazione Economica), Settore Formazione Professionale, Catania

- Docente / Formatore leFP (Istruzione e formazione Professionale) 2011-2012, relativo a percorsi di II, III, IV annualità, presso varie Sedi Scolastiche e istituti Penitenziari:
- Moduli didattici SGQ & CS "Quality Management Systems & Customer Satisfaction" per i seguenti Progetti dal titolo:
 - Percorso per "Operatore Grafico ad indirizzo multimediale 1° edizione"
 - Percorso per "Operatore Grafico ad indirizzo multimediale 2° edizione"
 - Percorso per "Operatore elettronico 1° edizione"
 - Percorso per "Operatore elettronico 2° edizione"
 - Percorso per "Operatore Grafico – II annualità"
 - Percorso per "Tecnico elettronico"
 - Percorso per "Operatore Elettronico"
 - Percorso per "Tecnico grafico".

Staff Relation Soc. Coop., Catania

Docente / Formatore del Modulo didattico "Igiene Alimentare" (20 ore), Progetto F.S.E. n. 2007.IT.051.PO.003/III/G/F/6.2.1./0019, P.O. FSE Sicilia 2007/2013, denominato "Obiettivo Inclusion" corso "Addetto ai Servizi Ristorativi".

Luigi Sturzo Soc. Coop. Sociale Onlus, Catania

Docente / Formatore del Modulo didattico "Igiene Alimentare" (20 ore), Progetto F.S.E. n. 2007.IT.051.PO.003/III/G/F/6.2.1./0019, P.O. FSE Sicilia 2007/2013, denominato "Obiettivo Inclusion" corso "Addetto ai Servizi Ristorativi 2".

ISTRUZIONE / FORMAZIONE

BORSA DI STUDIO ANNUALE - nov 2014 - SIAN

Vincitrice di bando di concorso annuale per titoli e colloquio, in attuazione del progetto denominato "Ridurre il rischio delle malattie trasmesse da alimenti mediante il potenziamento dei controlli rispondenti ai criteri di graduazione del rischio" nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione Sanitaria, da espletare presso il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (**SIAN**) della A.U.S.L. di Pescara; *(Borsa di studio a cui la scrivente ha dovuto rinunciare per la contemporanea vincita della borsa di studio di cui al paragrafo successivo)* (Bando di Concorso per titoli ed esami per 2 unità).

BORSA DI RICERCA ANNUALE - 01 nov 2014 / 21 nov 2015 - CNR

Vincitrice di **Borsa di Ricerca annuale** presso il CNR – progetto SSNIF-Training (SERVIZI SENSORIALI NOSE INDEX FACTORY) presso CNR (*Bando di Concorso per titoli ed esami per 5 unità*);
Team Lead Analisi Sensoriali.

ASSEGNO DI RICERCA TRIENNALE + prolungamento annuale – gen 2011 / ott 2014 - PRESSO IL CNR

Vincitrice di **Assegno di Ricerca triennale** presso il CNR
(*Bando di Concorso per titoli ed esami, voto 99,7/100*).

QUALIFICA ASSAGGIATORE PROFESSIONALE - 26 ott 2012

Corso di formazione Analisi Sensoriali per assaggiatori
Qualifica rilasciata dalla TeknoBio S.r.L. Monte San Giusto.

SPECIALIZZAZIONE POST-LAUREAM - 15 dic 2004

CHIMICA E TECNOLOGIE ALIMENTARI, (durata di due anni 2002-2004)
Facoltà di Farmacia - Università degli studi di Catania - voto 69/70
(*Bando di Concorso a numero chiuso per titoli ed esami per 15 unità*).

MASTER Universitario Post-Lauream di 2° livello - 11 dic 2003

MASTER MO.VA.IM.A. di alta formazione per esperti in MONITORAGGIO e VALUTAZIONE dell'IMPATTO AMBIENTALE, (durata complessiva 1510 ore da Ott 2002-Dic 2003)
Facoltà di Farmacia – Università degli studi di Catania; Riconosciuti 60 crediti
(*Bando di Concorso a numero chiuso per titoli ed esami per 20 unità*)
Vincitrice di borsa di studio.

ABILITAZIONE - gen 2002

Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare (Codice ISTAT 23114)
Albo Professionale OTASS – (n. iscrizione 63);

CORSO Informatica- 20 dic 2001

Conoscenze Informatiche, durata complessiva 70 ore; anno accademico 2000-2001
Facoltà di Economia – Università degli studi di Catania.

LAUREA MAGISTRALE - 26 lug 2001

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)
Facoltà di Agraria - Università degli studi di Catania
Voto **110/110 e LODE**
Vincitrice di borse di studio per i diversi anni accademici.

AGGIORNAMENTI PROFESSIONALE / CORSI

Altri Corsi OTALL

Ristorazione scolastica: un confronto tra gli attori del sistema per ripartire in sicurezza.

lug 2020 Webinar

Altri Corsi ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

Prevenzione e controllo delle infezioni nel contesto dell'emergenza **COVID-19**.

giu 2020 Corso FAD

PFIZER

QUALIFICA DI TRAINER mediante i corsi

ott – nov 2016 Catania

- Train the Trainer;
- Tecniche di presentazione e di Training/Mentoring;
- Gestione e manutenzione del sistema PLS.

CERTIQUALITY S.R.L.

BRC GLOBAL STANDARD, FOOD SAFETY VERSIONE 7.

22 apr 201 Catania

+39 340 3770 374 clara.scalisi@gmail.com

FONDAZIONE CELIACHIA - ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA	Celiachia e Terapia: - Dalla Dieta senza glutine alle prospettive future.	07 nov 2014 Roma
OTASS/LEXALIMENTARIA	Fornitura delle informazioni sui prodotti alimentari al consumatore: Obblighi degli operatori, requisiti di settore, pratiche commerciali scorrette, tra normativa europea e nazionale. <i>(crediti formativi 13 CFT)</i>	7-18 ott 2014 Catania
CSEI CATANIA/DI.GE.SA	Soluzioni innovative per la gestione delle acque reflue nel territorio etneo .	19 sett 2014 Catania
CONSORZIO CATANIA RICERCHE	Valorizzazione della Ricerca al CNR” – <i>Entreprise europe network.</i>	11-12 sett 2014Catania
CONSORZIO CATANIA RICERCHE	Come preparare una proposta H2020 di successo – <i>Entreprise europe network.</i>	21 lug 2014 Catania
LABO-SISTEM	Ruolo dei dispositivi di protezione collettiva per la prevenzione del rischio chimico in laboratorio.	19 febb 2014 Catania:
OTASS / AITA	La qualità dei servizi e della certificazione destinati all’industria alimentare	23 nov 2012 Catania
LAB SERVICE ANALYTICA	UHPLC - Tecniche cromatografiche ad altissima efficienza a confronto su applicazioni ambientali e alimentari.	28 giu 2011 Palermo
AGILENT TECHNOLOGIES	The Tips and Tricks of Gas Chromatography for Optimum Performance.	05 nov 2008 Roma
DIONEX	Beyond UHPLC - Rapid Separation LC (RSC) – the universal solution for fast LC.	04 nov 2008 Roma
International PBI	Il trasporto e la spedizione in sicurezza di campioni biologici e farmaci antiblastici.	24 ott 2008 Milano
International PBI	Annual Product Review e Product Quality Review.	14 ott 2008 m. Vimodrone (MI)
International PBI	Gestione delle stabilità on going.	14 ott 2008 p. Vimodrone (MI)
International PBI	La Gestione del Laboratorio Controllo Qualità dal punto di vista Regolamentare e Ispettivo.	02 ott 2008 Vimodrone (MI)
International PBI / Quality Systems	Convalida dei metodi analitici, Analytical Transfer e convalida dei fogli elettronici. <i>Giornate GMP _ Le ultime tendenze e gli aspetti critici.</i>	05 giu 2008 Milano
International PBI / Quality Systems	Qualifica degli strumenti di laboratorio. <i>Giornate GMP _ Le ultime tendenze e gli aspetti critici.</i>	15 mag 2008 Milano
A.F.I. (Associazione Farmaceutici Industria)	Sistemi di Qualità – Controlli Microbiologici e Biologici: Tecnologie Alternative a Supporto dei Metodi Tradizionali.	05 febb 2008 Milano
A.F.I. (Associazione Farmaceutici Industria)	4 th Nuova Ompi Conference “Quality by Design” Un approccio innovativo ai processi produttivi	21 nov 2007 Milano
FO.PE.CO.M. (Formazione Permanente Congressi e Manifestazioni);	II° Congresso Nazionale del Gruppo Interdisciplinare di Chimica dei Radiofarmaci	05–06 ott 2007 Roma
CTP SYSTEM Tecnologie di Processo S.p.A.	Norme GMP e lavorazioni aseptiche per radiofarmacie	10 mag 2007 Udine
Pfizer	Serie di seminari su “Processi di Produzione delle Forme Farmaceutiche Solide	nov – dic 2005 Latina
Pfizer	“Qualifica di Gestore di Documentazione Normativa”	apr 2005 Latina
Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva	Le nuove frontiere della normativa europea per la sicurezza alimentare	22 ott 2004 Reggio Calabria
CERTIQUALITY	Corsi per AUDITOR AMBIENTALE INTERNO: ✓ <i>Strategie ambientali innovative per le imprese;</i>	19 nov 2003 Roma

CERTIQUALITY	✓ <i>Workshop di approfondimento</i> : Regolamento Europeo n° 761/2001 EMAS – Strumenti operativi, norme e benefici di un Sistema di Gestione aziendale conforme con lo standard U.E.;	18 nov 2003 Roma
CERTIQUALITY	✓ <i>Agroalimentare</i> : conseguita qualifica per <i>auditor interno</i> ;	05-06 nov 2003 Milano
CERTIQUALITY	✓ <i>Agroalimentare</i> : La norma ISO 9001:2000 nel settore	04 nov 2003 Milano
Vari e ulteriori corsi di aggiornamento professionale e cicli di seminari formativi		anni 2000 - 2003

COMPETENZE

COMPETENZE LINGUISTICHE

ITALIANO	MADRELINGUA
FRANCESE	BUONA CONOSCENZA
dic 2010	Diplôme d'Études en Langue Française DELFB2 / <i>Cadre européen commun de référence pour les langues</i> (QCER) / "ACADEMIE DE GRENOBLE" - Commission Nationale Ciep du Delf et du Dalf Université de Savoie ISEFE – CILFA, Chambéry–Annecy. Annecy (FRANCE);
sett/dic 2010	Diplôme d'Études Intensive de Française, niveau DELFB2 (QCER) École Privée Certifiée "LFMP" Sàrl, Geneve (SUISSE);
INGLESE	CONOSCENZA PREINTERMEDIA (A2-B1)
2006	English Certificate elementary level. "British Institute" <u>di Milano presso Latina</u>
2019	Pre-Intermediate Level "Wall Street English" - Catania

COMPETENZE RELAZIONALI

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

- ✓ Abilità comunicative e di formatore;
- ✓ Predisposizione al lavoro di squadra, alla collaborazione e ai rapporti interpersonali.
- ✓ Leadership (*Responsabile QC e Coordinatore QA in azienda multinazionale*);
- ✓ Gestione e organizzazione del personale. Coordinamento nel perseguire gli obiettivi assegnati, promuovendo la collaborazione, incoraggiando e riconoscendo i contributi apportati;
- ✓ Problem solving e gestione delle criticità;
- ✓ Capacità di analisi, sintesi, reporting; Attenzione ai dettagli;
- ✓ Autonomia e raggiungimento dei propri obiettivi, tenacia e determinazione;
- ✓ Membro del comitato organizzativo del I° congresso nazionale della Rete Italiana Ricerca in Agricoltura Biologica (RIRAB): "L'agricoltura biologica in risposta alle sfide del futuro: il sostegno della ricerca e dell'innovazione."

COMPETENZE TECNICHE

- ✓ Produzioni farmaceutiche e compliance regolatorie;
- ✓ Sviluppo di metodiche analitiche sui farmaci secondo la Farmacopea EU, USA e le cGMP;
- ✓ Tecniche di laboratorio: cromatografia HPLC, TLC, GC; cromatografia a scambio ionico con HPAEC – PAD (DIONEX); Determinazioni microbiologiche, prove di stabilità;
- ✓ Metodiche di analisi quanti-qualitativa degli alimenti: zuccheri (HPAEC- PAD DIONEX e FEHLING), polifenoli (HPLC), proteina grezza (KJELDAHL), fibra (WEENDE), estrazione sostanze grasse (SOXHLET e RANDALL), macro e microelementi (SPETTROFOTOMETRICO), etc.;
- ✓ Tecniche di micropropagazione;
- ✓ ANALISI SENSORIALI: giudice addestrato e panel leader.

COMPETENZE INFORMATICHE

- ✓ **Sistemi di collaborazione on line Microsoft Team e Zoom**
- ✓ Sistema informatico Trackwise "gQTS" (Quality Tracking System) per la gestione e tracciabilità dei MIRs/QARs, CMT e Change Control;
- ✓ Sistema core **PDOCS** (Pfizer's Document Management System);
- ✓ Sistema **EBRS** (Electronic Batch Record System);
- ✓ Sistema **PLS** (PGS Learning Solution) per l'assegnazione, registrazione e gestione di tutte le informazioni di training agli utenti del Sito;
- ✓ Interrogazioni **SACS_MDR 2.0** (Scheduling, Analysis and Control System);
- ✓ Interrogazioni **AS400**: sistemi MAPS (Manufacturing Accounting and Planning System) e LIMS (Laboratory Information Management System);
- ✓ MS Office (Word, Excel, Outlook, FrontPage, PowerPoint, Publisher, Visio);

VARIE

Partecipazione ai "Campionati Interprovinciali Associazione Steno-Dattilografia Etna" (A.S.D.E), / Ente Unitario Segretaria

ALLEGATI

- ✓ Varie pubblicazioni scientifiche Nazionali e Internazionali **ISI**;
- ✓ Capitoli di libri scientifici;
- ✓ Partecipazioni a congressi (Relatore).

ULTERIORI INFORMAZIONI

MASSIMA DISPONIBILITA' AL TRASFERIMENTO E AGLI SPOSTAMENTI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs.196/2003 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.

Data 07 gennaio 2021

Firma Clara Scalisi



PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E CONGRESSI

ABSTRACTS IN CONVEGNI INTERNAZIONALI e ARTICOLI ISI	1. Cavallaro V., Scalisi C. 2014. Improving in vitro mass propagation of carob by temporary immersion system. Pubblicazione in Acta Horticulturae .
CAPITOLI DI LIBRO	1. Cavallaro V., Scalisi C., La Rosa S. 2015. La micropropagazione del carrubo (<i>Ceratonia siliqua</i> L.). Influenza di fattori diversi sull'emissione di polifenoli durante le prime fasi di accrescimento in "vitro" in: "Colture in vitro: note di laboratorio", ISBN 978-88—940276-3-1, Ed. S.O.I. (Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana) 2. Cavallaro V., Scalisi C., Longo I., 2014. Protocolli di micropropagazione in vitro del carciofo a produzione primaverile e invernale in: "Colture in vitro: note di laboratorio", ISBN 978-88—940276-3-1, Ed. S.O.I. (Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana) 3. Cavallaro V., Scalisi C., Pellegrino A. 2014. Messa a punto di un sistema di produzione di baby plants. in: "Colture in vitro: note di laboratorio", ISBN 978-88—940276-3-1, Ed. S.O.I. (Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana)
ARTICOLI ISI (Institute for Scientific Information)	1. Scalisi C., et al. 2013. Chemical Characterization of the Achenes in <i>Cynara cardunculus</i> L. var. altilis to Recover Oil and Biocompound. Acta Horticulturae, 983: 103-107. 2. Scalisi C., et al. 2013. Antioxidant Compound Changes during Cold Storage of Minimally Processed Globe Artichoke Heads. Acta Horticulturae, 983: 427-431. 3. Scalisi C., et al. 2013. Healthy Compounds in Globe Artichoke (<i>Cynara cardunculus</i> L. subsp. scolymus (L.) Hegi) Heads as Affected by Genotype and Harvest Time. Acta Horticulturae, 983: 439-444.
ATTI DI CONVEGNI INTERNAZIONALI	1. Scalisi C., et al. 2011. <i>Cynara cardunculus</i> L. to produce biofuel in semi-arid environment of Mediterranean basin. <i>International Symposium on Alcohol Fuels (ISAF)</i>. Verona 10-14 October 2011. 2. Scalisi C., et al. 2011. Biodiesel from microalgae: the experience of ISAFOM – CNR. <i>International Symposium on Alcohol Fuels (ISAF)</i>. Verona 10-14 October 2011. 3. Scalisi C., et al. 2011. Grain and oil yields of different <i>Helianthus annuus</i> L. genotypes grown in different areas of Italy. <i>International Symposium on Alcohol Fuels (ISAF)</i>. Verona 10-14 October 2011. 4. Scalisi C., et al. 2011. Potentiality of globe artichoke crop residues to obtain liquid fuels. <i>International Symposium on Alcohol Fuels (ISAF)</i>. Verona 10-14 October 2011.
ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI	1. Scalisi C., et al. 2011. Valorizzazione di Germoplasma Siciliano di Lenticchie. <i>I° Congresso Nazionale della Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica (RIRAB)</i>. Catania 7-8 Novembre 2011, p. 58. Scalisi C., et al. 2011. Effetti della frigoconservazione sulle caratteristiche di qualità tecnologiche e nutrizionali in zucchini coltivato in regime biologico. <i>I° Congresso Nazionale della Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica (RIRAB)</i>. Catania 7-8 Novembre 2011, p. 53. 2. Scalisi C., et al. 2011. Valorizzazione di Popolazioni di Lenticchia Attraverso la Valutazione di Parametri Bioagronomici e Qualitativi della Granella. <i>Atti XL Convegno della Società Italiana di Agronomia (SIA)</i>. Teramo 7-9 Settembre 2011, p. 190-191. 3. Scalisi C., et al. 2011. Valutazione Qualitativa della Granella in Accessioni di Cece in Ambiente Mediterraneo. <i>Atti XL Convegno della Società Italiana di Agronomia (SIA)</i>. Teramo 7-9 Settembre 2011, p. 378-379. 4. Scalisi C., et al. 2011. Valutazione della Risposta Produttiva di Genotipi Diversi di Girasole in Ambiente Siciliano Costiero. <i>Atti XL Convegno della Società Italiana di Agronomia (SIA)</i>. Teramo 7-8-9 Settembre 2011, p. 106-107. 5. Scalisi C., et al. 2011. Resa in Seme e Contenuto in Olio in Accessioni di <i>Brassica</i> spp., <i>Camelina Sativa</i>, <i>Cynara cardunculus</i> e <i>Jatropha Curcas</i> Coltivate in Ambiente Mediterraneo. <i>Atti XL Convegno della Società Italiana di Agronomia (SIA)</i>. Teramo 7-9 Settembre 2011, p. 202-203.
Altro	Autore di un articolo per la rivista alimentare on line <i>Food Hug Magazine</i> , dal titolo "Le Good Manufacturing Practices (GMP)".

DATA 07 gennaio 2021

FIRMA

Clara Scalisi