

Barbara Melonaro



Nazionalità: italiana

Data di nascita: 29/12/1970

Profilo	Biologa con oltre 20 anni di esperienza in laboratori di prova, specializzata in microbiologia di acque e alimenti e nella gestione dei sistemi qualità. Svolgo ruoli di Responsabile Tecnico e Responsabile del Sistema di Gestione in ambito UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e UNI EN ISO 9001, con focus su audit interni, gestione non conformità/azioni correttive e miglioramento.
Esperienza professionale	Gennaio 2025 - oggi Libero professionista – Consulente ▪ Implementazione e mantenimento di sistemi di gestione per la qualità ISO 9001 e per l'accreditamento e mantenimento ISO 17025 dei laboratori di prova ▪ Incarichi/attività: Responsabile del Sistema di Gestione; auditor di prima e seconda parte; Responsabile Tecnico di laboratorio microbiologico Febbraio 2021 - oggi Collaboratore esterno, Laboratorio CRISA (Centro Ricerche Igienistiche e Sanitarie Ambientali) dell'Università degli Studi di Camerino Responsabile del Sistema di Gestione ▪ Presenza durante le verifiche ispettive di accreditamento Accredia ▪ Gestione di non conformità, azioni correttive e di miglioramento (verifica dell'efficacia) ▪ Riesame della Direzione ▪ Formazione al personale su accreditamento, gestione delle registrazioni e documentazione di sistema ▪ Verifica e mantenimento della competenza; elaborazione dei dati di assicurazione qualità ▪ Gestione dei reclami ▪ Analisi dei rischi e delle opportunità ▪ Esecuzione di audit interni Gennaio 2007 – Dicembre 2024 Dipendente a tempo indeterminato, Consulchimica Ambiente S.r.l. Responsabile Tecnico di laboratorio microbiologico ▪ Analisi microbiologiche di alimenti e superfici in ambito HACCP e di acque destinate a consumo umano, acque superficiali, di scarico e di piscina ▪ Conoscenza e applicazione di metodi analitici nazionali/internazionali (UNI, ISO, AFNOR, Rapporti ISTISAN, ecc.) e partecipazione a Proficiency Test ▪ Analisi microbiologiche di fanghi e compost destinati a discarica o riutilizzo

	▪ Gestione del laboratorio microbiologico dalla ricezione del campione all'emissione del Rapporto di Prova (magazzino/ordini, taratura e manutenzione strumenti, gestione terreni e reagenti, formazione del personale, pianificazione attività, elaborazione ed emissione risultati, dichiarazioni di conformità/opinioni, assicurazione qualità e analisi statistiche) ▪ Aggiornamento legislativo, metodiche e documentazione tecnica del laboratorio ▪ Ricerca di alghe tossiche e microcistine in acque superficiali destinate al consumo umano ▪ Iscrizione e mantenimento nell'elenco regionale Marche dei laboratori per analisi in autocontrollo ▪ Iscrizione e mantenimento nell'elenco dei laboratori privati abilitati ad effettuare analisi nell'ambito dei Piani Nazionali di Controllo Salmonellosi Responsabile del sistema di gestione per certificazione ISO 9001 e accreditamento ISO 17025 ▪ Esecuzione di audit interni ▪ Estensione di accreditamento ▪ Gestione rilievi in verifica Accredia ▪ Gestione dei reclami ▪ Riesame della Direzione; analisi dei rischi e delle opportunità ▪ Referente per le comunicazioni con Accredia e con TÜV SÜD Giugno 2004 – Dicembre 2006 Collaboratore coordinato e continuativo, Consulchimica Ambiente S.r.l. Tecnico di laboratorio microbiologico su alimenti ed acque Gennaio 2004 – Giugno 2004 Dipendente sostituzione maternità, Laboratorio Ricerche Cliniche di Piratoni R. & C. ▪ Analisi cliniche sangue e urine ▪ Ritiro dei campioni da laboratori affiliati Marzo 2003 – Gennaio 2004 Stagista, Laboratorio A.L.A. di Cappella Giuseppe & C. ▪ Progetto di ricerca sullo studio del rischio chimico e cancerogeno negli ambienti di lavoro ▪ Analisi microbiologiche di alimenti e acque ▪ Analisi chimiche su acque e oli ▪ Gestione dell'archivio cartaceo
Qualifiche	▪ Auditor di prima e seconda parte di sistemi di gestione (UNI EN ISO 19011) ▪ Iscrizione all'Ordine dei Biologi dell'Emilia-Romagna e delle Marche con numero ERM_A02038
Competenze chiave	▪ Gestione e mantenimento di sistemi qualità per laboratori di prova (UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e UNI EN ISO 9001)

	▪ Pianificazione ed esecuzione di audit interni (linee guida UNI EN ISO 19011) e gestione dei follow-up ▪ Gestione di non conformità, reclami, azioni correttive e miglioramento, con verifica dell'efficacia ▪ Preparazione, aggiornamento e controllo di documentazione SGQ (procedure, istruzioni, modulistica, gestione revisioni) ▪ Supporto a accreditamento/estensioni e gestione dei rapporti con l'ente di accreditamento, inclusa gestione dei rilievi ▪ Verifica/validazione di metodi di prova e definizione di criteri di accettazione e controlli qualità ▪ Pianificazione e gestione di prove valutative (PT/ILC), analisi degli esiti e azioni conseguenti ▪ Supervisione tecnica in microbiologia di acque e alimenti (UFC/MPN; tecniche strumentali di supporto ove applicabili) ▪ Gestione della reportistica tecnica e dei requisiti per il rapporto di prova (incluse regole decisionali quando richieste) ▪ Analisi dati e strumenti di calcolo (Excel avanzato / fogli di calcolo) per trend, controlli e indicatori
Competenze tecniche	▪ Microbiologia di acque e alimenti: esecuzione, supervisione e valutazione dei risultati su prove colturali (conteggi UFC) e metodi statistici MPN, con gestione dei controlli di qualità ▪ Preparazione e gestione operativa delle prove: allestimento campioni, diluizioni, semine, incubazioni e letture; gestione materiali e terreni; verifica dei requisiti di accettazione ▪ Controllo qualità tecnico del dato: bianchi/controlli, monitoraggio trend e prestazioni, criteri di accettazione e analisi scostamenti ▪ Metodiche strumentali di supporto: saggi ELISA e tecniche LAMP per screening/ricerca mirata ▪ Campionamento e gestione campioni: criteri di accettazione, tracciabilità, conservazione/trasporto e conformità delle informazioni di campionamento ▪ Valutazioni statistiche applicate al laboratorio: elaborazioni su fogli di calcolo, indicatori, riepiloghi tecnici e supporto alla valutazione delle prestazioni (incluse PT/ILC)
Competenze trasversali	▪ Adattabilità: capacità di inserirsi rapidamente in contesti e team diversi ▪ Gestione dello stress e delle priorità: mantenimento di efficacia e lucidità in situazioni con scadenze e vincoli ▪ Pianificazione e programmazione: organizzazione delle attività orientata al raggiungimento degli obiettivi ▪ Rispetto dei tempi: affidabilità nelle consegne e nel rispetto delle scadenze ▪ Problem solving strutturato: individuazione delle cause, definizione delle azioni e verifica dei risultati ▪ Formazione e miglioramento continuo: aggiornamento costante e orientamento al miglioramento

Competenze informatiche	▪ Microsoft Office: Word, PowerPoint; Excel (avanzato) per fogli di calcolo, analisi dati e reportistica ▪ Gestione documentale: creazione/impaginazione PDF, archiviazione e gestione delle versioni della documentazione ▪ Sistemi operativi: Windows; ambiente Apple (macOS/iOS) ▪ Grafica/foto: Adobe Lightroom e Photoshop
Istruzione	Università degli Studi di Camerino – Laurea in Scienze Biologiche (5 anni, vecchio ordinamento) Votazione 106/110 Tesi in biologia cellulare dal titolo: “Espressione in batteri e analisi in vitro del folding della β-tubulina del ciliato antartico Euplotes focardii” ▪ Istituto Professionale di Stato “Ivo Pannaggi” – Diploma di Analista contabile
Lingue	▪ Italiano: madrelingua ▪ Inglese: intermedio
Formazione sui sistemi di gestione e sulla competenza dei laboratori di prova	▪ Partecipazione ai Congressi Nazionali Accredia dei Laboratori di Prova – Accredia, dal 2003 ▪ Il riesame della direzione nel sistema di gestione ISO/IEC 17025 come driver del ciclo di gestione delle attività in ottica rischi ed opportunità – Unichim, 2024 ▪ La gestione dei reclami, delle non conformità e delle azioni correttive nel sistema di gestione ISO/IEC 17025 in un'ottica di gestione dei rischi – Unichim, 2024 ▪ Dichiarazioni di conformità e regole decisionali – Arclab, 2022 ▪ UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura – ONB, 2021 ▪ La nuova ISO/IEC 17025:2018 - Dott.ssa Migliosi Marina, 2020 ▪ UNI EN ISO 19011:2018 audit di efficacia – IPQ, 2019 ▪ La nuova ISO/IEC 17025: le novità della revisione e le modalità di adeguamento nei laboratori di prova – AICQ, 2018 ▪ Aggiornamento del sistema di gestione per la qualità secondo i requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2015 – Consulbeta, 2018 ▪ L'accreditamento: significato per i laboratori ed applicazione nei controlli degli alimenti – ALA, 2013 ▪ Formazione e qualificazione per l'esecuzione di verifiche ispettive interne di laboratori di prova - Audit (UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e UNI EN ISO 19011:2003 – PROMEC, 2009) ▪ L'accreditamento dei laboratori di analisi e prove secondo i requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e ACCREDIA/SINAL – PROMEC, 2009 ▪ Sistemi qualità nei laboratori di prova: la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e i documenti prescrittivi del Sinal - Neutron Servizi, 2007 ▪ Il Controllo Qualità nei laboratori di prova: l'incertezza di misura e la validazione dei metodi microbiologici - Neutron Servizi, 2006

**Formazione
tecnica**

- La qualità dell'acqua potabile: i parametri da tenere sotto controllo - Mérieux NutriSciences, 2024
- Un anno dal D.Lgs. 18/2023 – Accredia, 2024
- Guida alla lettura del contenuto di un Certificato di Taratura – Accredia, 2023
- Primi indirizzi applicativi del Decreto Legislativo 18/2023 – ISS, 2023
- Incertezza associata al campionamento nelle analisi chimiche - ISS, Accredia, Alpi, INRiM, 2023
- Nuovo decreto sulle acque per consumo umano: l'impatto sui laboratori e sui gestori – Arclab, 2023
- La statistica di base nei laboratori - Ultra Scientific Italia, 2022
- I prodotti della pesca a 360° - IZSLer, 2022
- Il pooling di campioni per analisi microbiologiche – Merck, 2020
- Prodotti "Ready to Eat": aspetti normativi, analitici e di valutazione del rischio – MzCongressi, 2019
- Il rischio Legionella nelle acque destinate a consumo umano – FederLab, 2019
- Requisiti dei laboratori di controllo delle acque destinate al consumo umano ai sensi del DM 14/06/2017 - ISS, Accredia, Ministero della Salute, 2018
- Corso di alta formazione: Algaltox. La ricerca dei cianobatteri tossici per la tutela della salute e della qualità delle acque - Algarès, spin off dell'Università di Roma "Tor Vergata", 2017
- Corso professionalizzante sul controllo dei molluschi bivalvi - IZS dell'Umbria e delle Marche, 2015
- Metodi alternativi alla ISO/TS 16649-3:2005 per la numerazione di Escherichia coli nei molluschi bivalvi - IZS dell'Umbria e delle Marche, 2014
- La shelf-life degli alimenti: come, quando e perché - IZS dell'Umbria e delle Marche, 2011
- Ermeneutica del Reg. 2073/05 - ASUR Marche, 2011
- I produttori primari: l'inizio della sicurezza alimentare. III Convegno nazionale sul Lavoro, salute e sicurezza, 2007
- Rischi ambientali nella filiera ittica - IZS dell'Umbria e delle Marche, 2006
- Alimenti tradizionali a produzione limitata - XV Conferenza nazionale sulla sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo, 2006
- La microbiologia degli alimenti conservati in stato di refrigerazione - XIV Conferenza nazionale sulla sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo, 2006
- Aggiornamento sulle problematiche degli allergeni nell'agro-alimentare in relazione alla direttiva 2003/89/CE – Assincert, 2005
- Sicurezza alimentare: tutela della salute - Convegno distrettuale Lions, 2005
- 1° Workshop Diatheva "Listeriosi e Listeria monocytogenes" – Diatheva, 2004

**Altra
formazione**

- Corso di formazione per preposto - Studio Crosta & Associati, 2023
- Principi e regole del GDPR 2016/679 in materia di protezione dei dati personali – InForm, 2023

	▪ Corso per addetto alla prevenzione incendi, rischio medio - Studio Crosta & Associati, 2022 ▪ Corso base GDPR Regolamento 679/2016 - DATI360, 2020 ▪ Principi e regole del GDPR 2016/679 in materia di protezione dei dati personali – Progeos, 2019 ▪ Corso di inglese, livello A2 (pre-intermediate) - British Institutes, 2008 ▪ Corso di perfezionamento in Tutor On Line - Celfi, Università di Macerata, 2006 ▪ Corso di specializzazione in Tecnico controllo e Tutela Ambientale (200 ore + 100 di stage) finanziato dal Fondo Sociale Europeo, 2002
Altri interessi	Tecnologia e strumenti digitali, lettura, fotografia digitale e analogica, trekking
Patente	Patente B