



Curriculum Vitae Europass

Inserire una fotografia (facoltativo, v. istruzioni)

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i)

Anna Maria Longo

Data di nascita

Esperienza professionale

Date Dal 01-08-2000 a tutt'oggi.

Lavoro o posizione ricoperti

Dirigente Medico a tempo indeterminato.

Principali attività e responsabilità

- Dirigente Medico specialista in Igiene e Medicina Preventiva presso il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione-Dipartimento di Prevenzione ASL RM5, con mansioni relative sia all'Igiene degli Alimenti, sia alla Nutrizione. Riveste la funzione di autorità competente ai sensi del Regolamento UE 2017/625
- Titolare del seguente incarico: "Monitoraggio e valutazione dei progetti innovativi del dipartimento" (AS2) con delibera aziendale n. 1217 del 20 luglio 2021
- Referente aziendale del PRP 2014-2018-Regione Lazio nell'ambito del programma regionale Sicurezza alimentare e Sanità pubblica veterinaria per il progetto "Completare i sistemi anagrafici".
- Referente per la formazione per la U.O.C. I.A.N.-ASL RMG da maggio 2013
Responsabile scientifico dei seguenti eventi formativi ECM realizzati dal S.I.A.N. :
 - 1) "Trattamento e prevenzione del tabagismo" - 8 crediti formativi -Guidonia Montecelio, 21 e 23-10-2019;
 - 2) "Elementi per un controllo ufficiale efficace nel settore dei Materiali e Oggetti destinati al Contatto con gli Alimenti (MOCA)" - 10 crediti formativi - Colleferro, 23/24-05-2019;
 - 3) "L'audit come strumento per il controllo ufficiale in Sicurezza Alimentare: tecnica di esecuzione e peculiarità" - 6 crediti formativi - Colleferro, 20-03-2019;
 - 4) "Il controllo ufficiale dei Materiali e degli Oggetti a Contatto con gli alimenti (MOCA)" - 13,9 crediti formativi - Colleferro, 19/21-11-2018;
 - 5) "Etichettatura dei prodotti alimentari: le Novità normative" - 11,5 crediti formativi - Colleferro 30/31-05-2016, in cui ha co-condotto le esercitazioni pratiche con lavoro di gruppo;
 - 6) "La sicurezza alimentare e il controllo ufficiale nella ristorazione collettiva senza glutine" - 10 crediti formativi - Colleferro 04/05-04-2016. Ha relazionato su "La celiachia: epidemiologia e quadro clinico nell'adulto e nel bambino. Le conseguenze per la salute" e su "I requisiti strutturali e gestionali necessari per il controllo della contaminazione da glutine nella ristorazione collettiva. Gli adempimenti connessi alla L. 123/2005 e programma 2015-2016";
 - 7) "Alimentazione e Nutrizione - 12 crediti formativi - Colleferro 9/10/11/12-11-2009. Ha relazionato su "Epidemiologia dell'obesità. Risultati dell'indagine OKkio alla SALUTE";
 - 8) "L'Obesità alle soglie del terzo millennio -10 crediti formativi -Colleferro10/11/12-11-2008. Ha relazionato su "Epidemiologia dell'obesità".
- Dirigente Medico supplente nella commissione di cui al DPR n° 376/95 "Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati", competente per il comprensorio Subiaco-Palestrina-Colleferro dal 17-04-2012
- Coordinatrice a livello aziendale di tutte le attività relative all'Educazione Sanitaria nelle Scuole, per conferimento del direttore S.O.C. I.A.N. RMG - prot. 653/dip.sian del 07 settembre 2006
- Responsabile del Progetto Dipartimentale aziendale biennale - anni 2019-2020 "Il controllo ufficiale nel settore dei Materiali e degli Oggetti a Contatto con gli Alimenti".

- Responsabile del Progetto Dipartimentale aziendale anno 2018 "Controlli Ufficiali nelle unità distributive, aperte al pubblico, di acqua destinata al consumo umano derivata da una rete idrica pubblica e sottoposta a processi di trattamento".
- Ha elaborato nell'anno 2018 per la U.O.S.D. I.A.N. aziendale il "Protocollo operativo per il controllo delle unità distributive aperte al pubblico di acqua destinata al consumo umano" e la relativa check list per la verifica dei requisiti igienico-sanitari, gestionali e analitica adottate nell'ambito del controllo ufficiale presso tali strutture.
- Ha elaborato per il S.I.A.N. aziendale le "Linee guida per il controllo ufficiale delle attività di ristorazione collettiva che producono e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine destinati direttamente al consumatore finale" e la relativa check list per la verifica dei requisiti strutturali e gestionali, adottate dal S.I.A.N. negli anni 2015-2016 nell'attività di controllo ufficiale presso le strutture di ristorazione collettiva che erogano pasti senza glutine ai sensi della L. 123/2005
- Costituente del gruppo di lavoro della U.O.S.D. I.A.N. aziendale per l'elaborazione della linea guida "Audit: procedura operativa sugli operatori del settore alimentare" e della relativa check list, adottate dal Servizio nell'ambito del programma di audit per il controllo ufficiale presso gli operatori del settore.
- Collaboratore Medico, dal 28 ottobre al 30 novembre 2020, del gruppo di lavoro per la gestione informativa dei casi positivi al virus Sars-CoV-2 direttamente dipendente dalla Direzione Sanitaria Aziendale e operante presso la sede della Direzione Generale a Tivoli (Delibera ASL Roma 5 n. 184 del 03-02-2021).
- Ha partecipato attivamente negli anni:
 - nell'ambito del progetto regionale Sano Chi Sa;
 - nell'ambito del progetto indagine nazionale HBSC per la rilevazione di abitudini e comportamenti a rischio negli adolescenti nella fascia d'età 11 e 15 anni;
 - nell'ambito del programma regionale - PRP 2014-2018 Regione Lazio - "Promozione di stile di vita salutare nella popolazione generale per guadagnare salute nel Lazio", in qualità di componente del gruppo di lavoro del progetto 1.1 di promozione dell'allattamento materno, per incontri informativi a gestanti sulla corretta alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento;
 - nell'ambito del sistema di sorveglianza OKKio alla SALUTE;
 - al progetto regionale 2.9.2 (sottoprogetto 2.9.2A): Promozione di buone pratiche su alimentazione e stili di vita attiva di genitori, bambini e insegnanti. PRP Regione Lazio 2010-2012 e 2013.

Ha svolto negli anni corsi di formazione rivolti ad insegnanti di scuole primarie su argomenti di educazione alimentare e nutrizionale.

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di attività o settore

AUSL RM5-Via Acquaregna, 1/15-00019 Tivoli (RM)
Ente pubblico.

Istruzione e formazione

Date 1998
Titolo della qualifica rilasciata Diploma di Specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva. Indirizzo: Epidemiologia e Sanità Pubblica.
Principali tematiche/competenze professionali possedute Igiene e sanità pubblica, igiene ambientale, epidemiologia, prevenzione.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti.- Scuola di Specializzazione.
Livello nella classificazione nazionale o internazionale 70/70 e lode.

Date Prima sessione 1994.
Titolo della qualifica rilasciata Abilitazione all'esercizio della professione di Medico-Chirurgo
Principali tematiche/competenze professionali possedute Abilitazione alla professione.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti.
Livello nella classificazione nazionale o internazionale Esito positivo.

Date 1993
Titolo della qualifica rilasciata Laurea in Medicina e Chirurgia
Principali tematiche/competenze professionali possedute Materie del corso di laurea.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti.-Facoltà di Medicina e Chirurgia
Livello nella classificazione nazionale o internazionale 110/110 e lode

Altra(e) lingua(e)
Inglese

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Lingua

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A1	elementare	A2	elementare	A1	elementare	A2	elementare	B1	intermedio

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

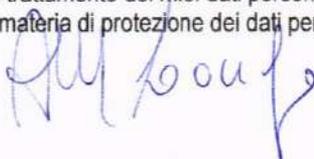
Capacità e competenze sociali Buone capacità comunicative e relazionali, sia all'interno del Servizio, sia con altri Servizi e con l'utenza.

Capacità e competenze organizzative Ottima capacità di organizzazione, gestione del lavoro e coordinamento, potenziate nel corso della propria esperienza lavorativa. Adattamento al lavoro di equipe con capacità di assumere ruolo decisionale quando necessario.

Capacità e competenze tecniche	Nell'ambito del S.I.A.N. svolge mansioni relative sia all'Igiene degli Alimenti, sia alla Nutrizione.
Capacità e competenze informatiche	Utilizzo di diversi sistemi operativi informatici in uso nell'ambiente di lavoro
Capacità e competenze artistiche	Ha studiato pianoforte; negli anni passati ha scritto poesie conseguendo diplomi di merito e ha seguito corsi di ballo per piacere personale.
Patente	In possesso di patente di guida categ. B

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 (facoltativo)".

Firma



Palestrina, 22-01-2024