

INFORMAZIONI PERSONALI



Laura Pepe

📍 Via Grande, 25 Torano Nuovo (TE)

📞 392 8475736

✉ laurapepe1978@gmail.com

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da Aprile 2016

Laboratorio GRAM Srls, Largo Adriatico 14/15, Altidona (FM)

Consulente nel settore alimentare; progettazione e gestione dei piani di autocontrollo alimentare per aziende del settore agro – alimentare

Responsabile Laboratorio analisi chimiche e microbiologiche

Responsabile qualità. Elaborazione e mantenimento della documentazione per l'accreditamento Accredia del laboratorio.

Docente in corsi di formazione per operatori del settore alimentare in conformità al Reg. CE 852/2004

Luglio 2009 - Marzo 2016

C.I.A. LAB s.r.l. Viale del Commercio, 210 Ascoli Piceno

Consulente nel settore alimentare; progettazione e gestione dei piani di autocontrollo alimentare per aziende del settore agro – alimentare

Responsabile Laboratorio analisi microbiologiche

Responsabile qualità. Elaborazione e mantenimento della documentazione per l'accreditamento Accredia del laboratorio.

Docente in corsi di formazione per operatori del settore alimentare in conformità al Reg. CE 852/2004

Ottobre 2008 - Giugno 2009

C.I.A. LAB s.r.l. Viale del Commercio, 210 Ascoli Piceno

Consulente nel settore autocontrollo alimentare

Esecuzione analisi microbiologiche su alimenti, tamponi, acque.

- Gennaio 2007 – Giugno 2008** **Laboratorio analisi Amadio S.n.c. Villa Pigna di Folignano (AP)**
Biologa responsabile settore Microbiologia Clinica;

Elaborazione e mantenimento documentazione per
l'accreditamento al Sistema Sanitario Nazionale.
- Settembre 2003-Maggio 2009** **Laboratorio analisi Biomedica S.r.l. San Benedetto del Tronto (AP)**
Biologa responsabile settore Microbiologia Clinica;

Esecuzione di esami con tecniche ELISA, chemio luminescenza,
microscopia a fluorescenza.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2010** **Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia indirizzo Tecnico presso l'Università Politecnica delle Marche con tirocinio presso l'Ospedale Civile di Civitanova Marche**

La Scuola forma specialisti laureati in Scienze Biologiche nel settore professionale delle analisi microbiologiche, batteriologiche, virologiche, micologiche e parassitologiche. Il corso ha la durata di 4 anni.

Tesi sperimentale con oggetto di studio "Attività in vitro di Tegeciclina"

Qualifica conseguita: Specialista in Microbiologia e Virologia
- 2010** **Abilitazione all'esecuzione dei prelievi capillari e venosi (Roma)**
- 2003** **Laurea quinquennale in Scienze Biologiche, indirizzo Biotecnologico, conseguita presso l'Università Politecnica delle Marche**

Votazione finale 110/110 e lode con Dignità di Stampa.

Tesi di laurea in Microbiologia Applicata ("*Identificazione e caratterizzazione delle tossine killer di Kluyveromyces wickerhamii e Pichia anomala attive sui Brettanomyces/Dekkera*"). Nel lavoro sono state ottimizzate le condizioni di crescita dei lieviti vinari in esame. Sono state isolate le proteine killer, nocive nell'invecchiamento del vino rosso, mediante tecniche cromatografiche ed elettroforetiche.)

Il lavoro è stato pubblicato su FEMS Microbiology Letters Volume 238, Issue 1, 1 Settembre 2004, Pag. 235-240.

Qualifica conseguita: Dottore in Scienze biologiche

2003 Abilitazione all' esercizio della professione di Biologo.

1997 Diploma di Maturità Scientifica

Liceo Scientifico Statale di Nereto (TE)

Votazione finale 60/60.

CORSI EXTRAPROFESSIONALI

Ottobre 2025	HACCP e sicurezza alimentare – sicurezza alimentare e patologie correlate
Marzo 2024	Un anno dal D.Lgs. 18/2023
Marzo 2022	Controllo microbiologico di Legionella nelle acqua, ISO 11731
Marzo 2022	Controllo microbiologico della qualità delle acque destinate al consumo umano
Novembre 2020	Analisi di contesto ed approccio alla analisi e gestione del rischio in un laboratorio di prova - UNICHIM
Ottobre 2020	Riesame della Direzione e Processi Aziendali - UNICHIM
Aprile 2020	Prevenzione e controllo delle infezioni nel contesto dell'emergenza COVID-19 - ISS
Aprile 2020	Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto - ISS
Novembre 2019	Il TABAGISMO: coinvolgimento diretto nello sviluppo di patologie correlate e variazioni indirette nella diagnostica clinica
Dicembre 2018	Ambiente E Sicurezza: Il Ruolo Del Biologo Nella Prevenzione, Nel Controllo E Nella Bonifica Ambientale
Novembre 2018	Il biologo nel laboratorio clinico
Dicembre 2016	Igiene e sicurezza nel settore agro-alimentare (Roma)
Dicembre 2016	Alimentazione consapevole
Settembre 2015	Determinazione della Shelf-life degli alimenti (Roma)
Maggio 2015	Consulente tecnico scientifico HACCP e della sicurezza alimentare nelle aziende agro-alimentari (L'Aquila)
Maggio 2015	Il rapporto di prova: istruzioni per l'uso (Perugia)
Marzo 2015	Evoluzione nell'approccio alla sicurezza alimentare: le dimostrazioni scientifiche a supporto della verifica di conformità ai requisiti microbiologici (Tolentino)
Novembre 2014	"Etichettatura dei prodotti alimentari" (Roma)
Marzo 2012	"Sistemi di gestione per la Qualità per i laboratori di prova secondo la norma UNI ISO/IEC 17025 ed accreditamento ACCREDIA (Roma)
Dicembre 2011	"Rischio biologico da Legionella pneumophyla" (Martinsicuro)

Dicembre 2010	"Corso di formazione sulla Celiachia per operatori delle imprese alimentari artigianali e commerciali e della ristorazione pubblica" (Ascoli Piceno)
Novembre 2010	"La celiachia: un'intolleranza al glutine diffusa poco conosciuta" (San Benedetto del Tronto)
Novembre 2010	"Monitoraggio e valutazione del rischio Legionella attraverso tecniche microbiologiche avanzate" (Roma)
Luglio 2010	"Valutatori sistemi di gestione per la qualità" in conformità alla UNI EN ISO 9001:2008 – RINA (Roma)
Maggio 2010	Valutatori sistemi di gestione: metodologia di audit in conformità alla UNI EN ISO 19011:2003-RINA (Roma)
Marzo 2010	"Valutazione, prevenzione e protezione dei rischi professionali per i lavoratori del settore agroalimentare" (Ancona)
Luglio 2009	"Controlli Ufficiali con riferimento all' audit" (Santa Maria Imbaro CH)
Maggio 2009	"XVII Conferenza Nazionale, la sicurezza microbiologica nella produzione degli alimenti per il 21° secolo. La valorizzazione delle attività del laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti" (Bologna)
Aprile 2009	"Calcolo dell'incertezza di misura, valutazione delle prestazioni del laboratorio e degli operatori nelle prove microbiologiche" (Roma)
Aprile 2009	"Il corretto trattamento dell'acqua negli impianti termici e profilassi della Legionellosi" (ASUR 12, San Benedetto del Tronto-AP)
Dicembre 2008	"Imballaggio degli alimenti" (Monteprandone AP)
Maggio 2008	"Le infezioni sessualmente trasmissibili" (Montecosaro MC) "Il metabolismo del ferro" (San Lorenzo di Parabiago MI)
Novembre 2007	"Percorsi in antibiotico terapia: cute e tessuti molli" (Ancona) "Certificazioni dei laboratori di analisi e relazioni con l'accreditamento" (San benedetto del Tronto)
Ottobre 2007	"Le infezioni respiratorie acute virali" (Ancona)

Ottobre 2006	"Cultura gestionale: i principi sulla leadership ed il team building" (San Benedetto del Tronto)
Maggio 2006	"Affezione e buona motivazione al lavoro in ambito sanitario" (Fermo)
Novembre 2005	"Assertività ed autocontrollo emotivo in situazioni sanitarie stressanti" (San Benedetto del Tronto)
Giugno 2005	"Lezioni di inglese scientifico, MOD. 3" (Fermo)
Marzo 2005	"Comunicazione corretta ed efficace con l'utilizzo dei modelli comunicativo- relazionali in Sanità" (Fermo) "Esame batteriologico e microscopico dei principali campi clinici" (Università Cattolica di Roma)
Novembre 2004	"Nutrizione e Laboratorio II" (San Benedetto del Tronto) "Gestione del paziente allergico ed intollerante e suo approccio diagnostico" (Ospedale di Macerata) "Creatività e problem solving nel management sanitario" (Ospedale di Ascoli Piceno)
Ottobre 2003	"Nutrizione e Laboratorio" (San Benedetto del Tronto)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Buona capacità di comunicazione, ottenuta grazie all'esperienza in aziende nel corso della quale mi sono interfacciata con diverse funzioni aziendali.

Competenze organizzative e gestionali Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse nel corso della mia esperienza lavorativa multisettoriale.

Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, pianificando attività, definendo priorità e assumendo responsabilità, acquisita tramite le esperienze in diversi settori aziendali, nel corso delle quali mi è stato richiesto di gestire autonomamente diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

Competenze professionali Ottima conoscenza dei pacchetti igiene
Esperienza avanzata in sicurezza settore agro-alimentare

Ottima conoscenza della microbiologia alimentare ed ambientale

Competenze informatiche Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office
Ottima capacità di utilizzazione degli strumenti di internet

Patente di guida B

Autorizzazione trattamento dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation) "Codice in materia di protezione dei dati personali".
Dichiaro che quanto riportato nel presente Curriculum Vitae corrisponde a verità ai sensi del D.P.R. 445/2000

Torano Nuovo, 11 novembre 2025

Laura Pepe

