

رزومه کاری

مشخصات عمومی:

۱ - نام پریسا
۲ - نام خانوادگی فلاحی
۳ - پست الکترونیکی parisa_falahi@hotmail.com

سوابق شغلی:

نام واحد تولیدی

فرآورده های گوشتی شادفر (آهو) - شیراز
صنایع شیلات اقیانوس / سردخانه آسمان آبی - گمرک سیرجان
فرآورده های گوشتی سالامون و صدک - شیراز
فرآورده های گوشتی رباط - تهران
سایر فعالیت ها

- مدیر تضمین کیفیت و نماینده مدیران در سیستم رتبه بندی مشاغل در کارخانه
- رئیس کارگروه تدوین و تجدیدنظر استانداردهای ملی و بین المللی گروه همگن فرآورده های گوشتی در انجمن مدیران کنترل کیفیت استان تهران از ۸۸/۱۰/۱۳
- عضو کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران از ۱۳۹۲/۱/۱
- مترجمی و ویراستاری در سومین کنگره بین المللی دامپزشکی طیور تهران / ۹۰/۱۲/۴
- مترجمی و ویراستاری در سومین کنگره بین المللی دامپزشکی دام بزرگ تهران / ۹۱/۱۲/۴

سوابق تدوین استاندارد:

۱ - مشارکت در کمیته ملی استاندارد ملی (با ذکر شماره استاندارد)

- ماهی کیلکای شور شده جوشانده شده خشک شده - ویژگیها و روش های آزمون - شماره استاندارد: ۱۳۸۰۲ -
سال: ۱۳۸۹
- سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی - راهنمای کاربرد استاندارد ایران ایزو ۲۲۰۰۰ سال ۱۳۸۶ - شماره
استاندارد: ۱۴۱۲۳ سال: ۱۳۸۹

-پایش و کنترل دما در زنجیره سرد- آیین کار- شماره استاندارد: ۳۰۳۸- سال: ۱۳۸۹
-کنسرو میگو در آب نمک-ویژگی ها و روش های آزمون- تجدید نظر دوم- شماره استاندارد: ۷۱۳- سال: ۱۳۸۹
-میگو منجمد شده به روش سریع- ویژگی ها و روش های آزمون - تجدید نظر اول- شماره استاندارد: ۳۱۵۰-
۱۳۸۹

-تخم مرغ مایع پاستوریزه- شماره استاندارد: ۱۳۲۴۸- سال: ۱۳۸۹
- فرآورده های میگوی پخته شده آماده- نیمه آماده مصرف منجمد- ویژگی ها- شماره استاندارد: ۱۳۹۶۲-
سال: ۱۳۸۹

-بیشینه مجاز مقدار باقی مانده های داروهای دامی در مواد غذایی- شماره استاندارد: ۱۱۱۰۱- سال: ۱۳۹۰
میکروبیولوژی مواد غذایی و خوراک دام- نمونه برداری از لاشه دام و طیور برای آنالیز میکربی سال: ۱۳۹۲

۲- مشارکت در تدوین استاندارد

-کمپته فنی تجدید نظر استاندارد آیین کار گوشت مرغ جدا سازی شده به روش مکانیکی- شماره استاندارد:
۸۰۶۵- سال: ۱۳۹۲
- کمپته فنی تجدید نظر استاندارد ویژگی های گوشت مرغ جدا سازی شده به روش مکانیکی- شماره استاندارد:
۱۰۶۹۵- سال: ۱۳۹۲
-کمپته فنی ماشین آلات خط تولید سوسیس و کالباس- آیین کار- شماره استاندارد:- سال:
-کمپته فنی استاندارد غرف عرضه فرآورده های گوشتی- سازمان میادین و تره بار شماره استاندارد:- سال:
-کمپته فنی استاندارد غرف عرضه گوشت قرمز- سازمان میادین و تره بار شماره استاندارد:- سال:
-کمپته فنی استاندارد غرف عرضه گوشت طیور و تخم مرغ- سازمان میادین و تره بار شماره استاندارد:- سال:
-کمپته فنی استاندارد ویژگی های گوشت قرمز- سازمان میادین و تره بار شماره استاندارد:- سال:
-کمپته فنی استاندارد ویژگی های گوشت طیور- سازمان میادین و تره بار شماره استاندارد:- سال:
-کمپته فنی استاندارد عملیات بهداشتی گوشت- آیین کار- شماره استاندارد: ۱۶۲۱۸- سال: ۱۳۹۱
- کمپته فنی تجدید نظر استاندارد کباب کوبیده- شماره استاندارد: ۴۶۲۲- سال: ۱۳۹۱
-کمپته فنی استاندارد گوشت شتر مرغ- نگهداری در سرد خانه- آیین کار- شماره استاندارد:- سال: ۱۳۹۲
-کوفته پخته آمده مصرف منجمد- ویژگی ها و روش های آزمون
-کتلت و شامی گوشت پخته آماده مصرف منجمد- ویژگی ها و روش های آزمون

مقالات:

- ۱ - بررسی ساختمان غده پستانی و سرپستانک شتر یک کوهانه با استفاده از تکنیک های مختلف رادیوگرافی با ماده حاجب. / چهارمین گردهمایی دامپزشکان علوم بالینی / ارومیه / ۱۳۸۴
- ۲ - بررسی هیستوپاتولوژیک اثر عصاره سنجد در التیام زخم پوستی تجربی در موش صحرایی / چهارمین کنگره ملی دامپزشکی حیوانات کوچک / ۳۰ آبان - ۱ آذر ۱۳۸۷ / تهران
- ۳ - بررسی بیومکانیک اثر عصاره سنجد در التیام زخم پوستی تجربی در موش صحرایی / ششمین گردهمایی دامپزشکی علوم بالینی / ۸-۶ مرداد ۱۳۸۸ / تبریز
- ۴ - گزارش جراحی یک مورد فتق مغابنی رحم و مثانه در سگ / هشتمین سمپوزیم جراحی، بیهوشی، رادیولوژی دامپزشکی ایران / تهران ۶-۴ اسفند ۱۳۸۸