FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**DI SIERO VALERIA**
Indirizzo	**20, via Tadini, 28100 Novara (NO) – Italia**
Telefono	**0321.393684 cell. 335-7329830**
Fax	**0321.32878**
E-mail	**disiero@studioqtre.it**
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	19 ottobre 1961

TITOLO

Tecnologo Alimentare

Abilitazione alla professione di **Tecnologo Alimentare** sessione speciale di esame di stato 09/09/1998

Iscritto all'Ordine dei Tecnologi della Regioni Piemonte e Valle d'Aosta (n° di Iscrizione: 2) – da giugno 2000

Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta – anni nov.2002, triennio 2003-2006, triennio 2006-2009, triennio 2009-2012, triennio 2012,2015

ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date	**1999 – 2013**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studio QTRE – via Perazzi, 23 – 28100 Novara (NO) 0321.393684 fax 0321.32878
• Tipo di azienda o settore	Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari
• Tipo di impiego	Socio fondatore

• Date	**13 dicembre 2005**
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tribunale di Novara

Iscrizione all'Albo dei Consulenti Tecnici del Giudice quale esperto in igiene e sicurezza alimentare, autocontrollo secondo il sistema HACCP, conservazione alimentare, igiene dei processi della filiera alimentare, etichettatura e rintracciabilità

• Date	**4 marzo 2010**
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Provincia Milano

Inserimento nell'elenco dei professionisti del Settore Agricoltura per l'anno 2010/2012 per l'erogazione di corsi di educazione alimentare

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

ESPERIENZE LAVORATIVE

Consulenza in ambito igienico sanitario e studi HACCP

- Supporto tecnico in materia di prodotto/processo settore produzione pasta semola di grano duro– anno 2013
- Progettazione ed implementazione processo di cottura-abbattimento-congelazione e confezionamento pasti– anno 2013 – 2012 - 2011
- Mantenimento Sistema di Autocontrollo processo stagionatura e commercializzazione formaggi– anni 2013 - 2012 - 2011 - 2010
- Progettazione ed implementazione procedure autocontrollo, etichettatura, rintracciabilità, studio caratteristiche merceologiche, shelf life prodotti lavorati - laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non — anni 2013 - 2012 - 2011 – 2010-2009-2008-2007
- Sistema di Autocontrollo processo sezionamento carni– anno 2012
- Supporto tecnico per etichettatura e caratteristiche bromatologiche grissini – anno 2012
- Supporto tecnico in materia di sicurezza alimentare e mantenimento procedure di autocontrollo Biscottificio– anno 2012-2011
- Perizia tecnica in materia di panificazione– anno 2010 - 2012
- Audit di prima parte: verifica adeguatezza sistema autocontrollo e procedure in essere al fine a verifica conformità finalizzata audit GDO settore produzione pasta fresca stesa e ripiena anno 2012-2011-2010
- Studio progetto Buon Samaritano Azienda Speciale Comune Cilavegna Casa Serena anno 2011
- Realizzazione schede tecniche prodotto settore produzione grissini e prodotti dolciari
- Progettazione ed implementazione procedure per lavorazione prodotti di provenienza biologico– anno 2010
- Studio e progettazione lay out laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non - anni 2006, 2007
- Attività di analisi, studio ed implementazione di procedure basate sui principi HACCP c/o azienda settore chimico.- anni 2007, 2008
- Revisione analisi dei rischi e piano autocontrollo azienda settore produzione pasta fresca stesa e e ripiena – anno 2006
- Sviluppo sistema rintracciabilità Società attività produzione prodotti da forno – 2005
- Consulenza in materia di etichettatura società attività produzione pasta fresca e ripiena – anno 2005
- Progettazione e realizzazione di un Sistema di Autocontrollo secondo le linee guida UNI 10854 azienda ristorazione collettiva – anno 2005
- Implementazione Sistemi di Autocontrollo; aziende produzione: estrazione caffeina e torrefazione caffè; imbottigliamento acque; produzione aromi naturali; estratti alcolici; prodotti da forno; sezionamento carni, produzione pasta fresca e piatti surgelati – anni 2003, 2004, 2005

Sistema Qualità, Ambiente e standard igienico sanitari (ISO serie 9000 e 22000 – BRC – IFS)

- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2008- settore confezionamento cesti natalizi – anno 2013 - anno 2012 – anno 2011
- Implementazione standard BRC ed IFS (versioni 6) settore pasta fresca stesa e ripiena – anni 2013 - anni 2012 - 2011
- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2008 settore socio assistenziale, come Responsabile Gestione Qualità – anni 2007, 2008, 2009, 2010, 2011
- Attività di studio del sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000. 2005 (gestione della sicurezza alimentare) settore ristorazione -anni 2007, 2008, 2009, 2010,2011, 2013
- Attività di studio del sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000. 2005 (gestione della sicurezza alimentare) settore chimico -anni 2007, 2008. 2013
- Attività di studio del sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22005. 2007 (rintracciabilità) settore ristorazione collettiva -anni 2011, 2013
- Attività di studio del sistema di gestione alimentare secondo la norma UNI EN ISO 14001: 2004 settore ristorazione collettiva -anni 2007, 2008, 2009, 2010, 2013

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

ESPERIENZE LAVORATIVE

Sistema Qualità, Ambiente e standard igienico sanitari (ISO serie 9000 e 22000 – BRC – IFS)

- Attività di mantenimento norma ISO 9001:2000 azienda alimentare settore distributori automatici alimenti – anno 2005, 2006
- Attività di mantenimento norma ISO 9001:2000 e standard BRC azienda alimentare settore pasta fresca– anno 2004
- Progettazione e realizzazione standard BRC azienda settore piatti finiti surgelati - anno 2005
- Responsabile Gestione Qualità per Società ristorazione e sezionamento carni – anni 2000, 2001, 2002
- Attività di studio ed implementazione del sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001: 2004 (sistemi di gestione ambientale) per una azienda alimentare settore carni - anno 2007

Consulenza Ristorazione collettiva

- Controllo qualità ristorazione scolastica Comune Magenta (MI) –anno 2011- anno 2012 - anno 2013-anno 2014
- Controllo qualità ristorazione scolastica Comune di Romagnano Sesia (NO) – anni 2009 – 2010- 2011-2012-2013-2014
- Controllo qualità ristorazione scolastica Comune Rho (MI) – anni scolastici 2008/2009 – 2009/210 – 2010/2011 - 2011/2012-2012/2013 – 2013/2014-2014/2015-2015/2016 (Studio Qtre)
- Controllo qualità asili nido convenzionati Comune di Novara – anno scolastico 2009/2010
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo c/o cucine asili nido Comune di Novara – anni 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,2010,2011,2012,2013, 2014
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria c/o cucine asili nido Comune di Novi Ligure, anni 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,2011,2012,2013, 2014
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria c/o Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna" (PV); scuole infanzia e primarie Comune di
- Cilavegna – anni 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012,2013, 2014
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria c/o Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna" (PV); casa di riposo – anni 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,2011, 2012,2013, 2014
- Controllo qualità ristorazione scolastica e sociale Comune di Prato Sesia (NO) – anno 2009-2010- 2011-2012-2013-2014
- Controllo qualità ristorazione scolastica Comune Angera (VA) – anno scolastico 2011/2012
- Redazione autocontrollo ed implementazione c/o il micronido Lo Scacciapensieri – anno 2008.
- Controllo qualità servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Vedano al Lambro – anno 2008
- Controllo qualità ristorazione scolastica per il Comune di Lissone – anni 2006, 2007, 2008
- Controllo qualità servizio di ristorazione scolastica (scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado) per il Comune di Novara c/o cucine dell'infanzia – anni 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009
- Assistenza per la stesura di lay out e relazione tecnica per l'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie asili nido Comune di Novara, anno 2003
- Studio e definizione dei protocolli di pulizia degli ambienti degli asili nido del Comune di Novi Ligure (AL) anno 2008
- Consulenza per la definizione del lay out centro cottura Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV), anno 2002
- Controllo Qualità Asilo Nido Comune di Cameri (NO) – anno 2006
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo c/o cucine micronidi privati Alcarotti, Marameo e Ciucciolandia – anno 2006, 2007
- Studio e progettazione lay out centro cottura settore alberghiero (400 coperti circa) Castello Dal Pozzo – anno 2006

Consulenza gare e concorsi pubblici

- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

ESPERIENZE LAVORATIVE

Consulenza gare e concorsi pubblici

Comune di Angera (VA) – anno 2010, 2011

- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Caravate (VA) – anno 2011
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Cerano (NO) – anno 2011
- Membro esperto Commissione giudicatrice della procedura ristretta selettiva per il passaggio interno di personale da cat. A a cat. B Comune di Novara – anni 2008, 2010
- Membro esperto Commissione giudicatrice della procedura ristretta selettiva interna n.° 2 posti di esecutivo altamente specializzato (aiuto cuoche) Comune di Novara – anno 2008, 2010
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica
- Comune di Angera (VA) – anno 2009.
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Caravate (VA) – anno 2009.
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica
- Comune di Comerio (VA) – anno 2009.
- Elaborazione Allegati tecnici relativi al Capitolato Speciale di Appalto per la Ristorazione scolastica e Sociale del Comune di Novara – anno 2008.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la ristorazione scolastica per il Comune di Trecate (NO) – anno 2008.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la ristorazione scolastica per il Comune di Romagnano Sesia (NO) – anno 2008**.**
- Stesura capitolato gara fornitura prodotti pulizia e partecipazione commissione di valutazione
- della relativa gara di appalto per il Comune di Novi Ligure (AL) – anno 2007.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per l' installazione di attrezzature (abbattitori) per le cucine delle scuole del Comune di Novara – anno 2007
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la mensa scolastica per il Comune di Oleggio – 2007
- Stesura capitolato gara fornitura servizio ristorazione collettiva Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV)– anno 2004.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la fornitura di pasto crudo (scolastico e socio assistenziale) Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV), anno 2004
- Stesura capitolato gara servizio ristorazione sociale– anno 2003.

Consulenza educazione e pianificazione alimentare

- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2014 titolo **"Il pranzo di Pasquacon ingredienti semplici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – febbraio 2014 titolo **"Dolci di Carnevale con ingredienti semplici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2013 titolo **"Il pranzo di Natale con ingredienti semplici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2013 titolo **"Il pranzo di Pasqua senza sprechi"**
- Partecipazione al programma di educazione alimentare per l'anno 2013-2014; 2012-2013 della provincia di Cremona - titolo progetto **"Lo spaventapasseri"** – totale ore di attività 60 presso scuole primarie provincia Cremona
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2012 titolo **"La zucca proprietà e cucina"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2011 titolo **"In cucina con le castagne"** elementi nutrizionali
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2011 titolo **"La natura ci aiuta anche in cucina. Le erbe in cucina"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2011 titolo **"Colazioni, merende e feste sane e gustose. Valori nutrizionali e calorici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2010 titolo **"Mi piace…ma è buono?"**

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

Consulenza educazione e pianificazione alimentare

- Educazione alimentare presso scuole primarie Comune di Concorezzo (classi prime,secondo, terze, quarte quinte) argomenti trattati: **piramide alimentare, principi nutritivi, frutta, verdura, colazione** - aprile-maggio anno 2010
- Intervento destinato ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – 16 marzo 2010 titolo **"Il labirinto del mercato del cibo: cosa sapere per acquistare al meglio"**
- Intervento destinato ai genitori degli utenti degli asili nido del comune di Novara – 16 novembre 2009 titolo **"La pappa è pronta: al nido un pasto di qualità"**
- Intervento destinato ai genitori dei bambini delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del comune di Novara – 31 marzo 2009 titolo **"La corretta alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza"**
- Intervento nell'ambito degli eventi per l'8 marzo organizzati dal Comune di San Nazzaro Sesia, anno 2008 **"La corretta alimentazione"**
- Intervento in due serate di divulgazione organizzate dal Comune di Varallo Pombia, anno 2007 **"Linee guida per una sana alimentazione e sicurezza alimentare"**
- Definizione e redazione menù scolastico e tabelle dietetiche per gli Asili nido del Comune di Novi Ligure (AL) anno 2007-2012
- Consulenza per l'elaborazione e applicazione di progetti di educazione alimentare - Comune di Novi Ligure (AL) – anni 2007
- Studio di un progetto di educazione alimentare destinato a scuole dell'infanzia, primaria e Realizzazione di tabelle dietetiche con computo bromatologico, pesi cotto/crudo e menù destinati alla ristorazione scolastica ed ospedaliera - Comune di Bellusco, Ospedale di Circolo Fondazione Macchi– anno 2005
- Realizzazione progetto di educazione alimentare - Comune di Varallo Pombia (NO) – anno 2004 Intervento al convegno **"Tutti a Telème" Alimentazione, infanzia e cultura del cibo"** Titolo intervento **"La Qualità a misura di bambino",** anno 2000
- Due interventi nell'ambito di serate divulgative organizzate dal Comune di Novara– Quartiere Nord , Anno 2002 **"I prodotti biologici" e "La sicurezza alimentare"**

Attività formative e docenza

- Docenza presso la Scuola Professionale VCO Formazione di Novara (moduli formativi per operatori dell'alimentazione servizi cucina ed operatori dell'alimentazione panificatori e pasticceri: tecnologia e controllo della panificazione, qualità, controllo qualità dei prodotti e servizi, sicurezza ed igiene dei lavoratori, principi di alimentazione) - anni scolastici 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,2011,2012,2013,2014
- Formazione igienico sanitaria al personale operante c/o il Centro Cottura dell'Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna" (PV) e nelle scuole infanzia e primarie Comune di Cilavegna anni 2003, 2004, 2005, 2006, 2007,2009,2010,2011,2012,2013,2014
- Moduli formativi relativi ad HACCP corsi Operatori agrituristici finanziati Provincia Novara Agenzia formativa VCO sede Novara – anno 2013, 2014
- Moduli formativi relativi ad igiene degli alimentati corsi voucher finanziati Provincia Novara Agenzia formativa VCO sede Novara – pasticceria base, pane e pizzeria base, gastronomia – anni 2007, 2008, 2009, 2010,2011, 2012,2013,2014
- Moduli formativi relativi ad igiene degli alimentati destinatari ragazzi disabili – anno 2011
- Correlatore relazione finale corso di laurea in Controllo Qualità curriculum dietetico alimentare anno accademico 2008/2009 dal titolo "La qualità igienico-nutrizionale del pasto negli asili nido:esperienza valutativa nel Comune di Novara anno 2010
- Progetto formativo base in materia di igiene alimenti e somministrazione modulo formativo di ore 9 destinato a personale Società Solidarietas s.r.l. anno 2010
- Progetto formativo base in materia di igiene alimenti e somministrazione modulo formativo di ore 6 destinato a personale cooperativa sociale KCS Karegiver anno 2010
- Progetto formativo destinato al personale del Comune di Novara operante c/o gli asili (passaggio di qualifica) – anno 2010
- Aggiornamento formativo in materia di autocontrollo destinato a personale comunale Comune di Novara - 2008
- Progetto formativo destinato al personale della Cooperativa Essegi di Novara – micronido Lo Scacciapensieri – anno 2008
- Progetto formativo destinato al personale del Comune di Novara operante c/o gli asili (passaggio di qualifica) – anno 2008
- Progetto formativo destinato al personale del Comune di Novara operante c/o gli asili (progressione verticale) – anno 2008
- Formazione igienico sanitaria c/o cucine asili nido Comune di Novara e personale ausiliario cooperativa relativa a sanificazione e protocolli pulizia asili nido, anno 2007

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

- Formazione igienico sanitaria per personale di cucina Comune di Novi Ligure in materia di autocontrollo, aggiornamento legislativo, diete speciali e rintracciabilità, anno 2007
- Formazione igienico sanitaria al personale operante c/o il Centro Cottura dell'Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna" (PV) e nelle scuole infanzia e primarie Comune di Cilavegna , aggiornamento formativo in sostituzione libretti sanitari, anno 2007
- Formazione igienico sanitaria al personale operante c/o la cucina della scuola dell'infanzia e asilo nido comunale, Comune di Lissone, aggiornamento formativo in sostituzione libretti sanitari, anno 2007
- Formazione su incarico di Cescot Novara per corso operatori bar gastronomico - anni 2006, 2007
- Formazione a personale addetto alla somministrazione e cucina Casa di Riposo di Armeno (NO) - anno 2007
- Formazione a personale addetto alla somministrazione e cucina dell'Istituto Rosmini di Borgomanero (NO) – anno 2007
- Formazione sull'implementazione del Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2000 nel settore socio assistenziale, rivolto al personale della Società Solidarietas s.r.l. Soggiorno Francescano di Novara. Ore di formazione erogate 100, anno 2006
- Formazione sull'implementazione del Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2000 nel settore socio assistenziale, rivolto al personale della Soc. Coop. A.r.l. L'Approdo Casa di Riposo Mater Dei di Novara.. Ore di formazione erogate 100, 2006
- Comune di Novara - anni 2003, 2004, 2005, 2006 - Formazione igienico sanitaria c/o cucine asili nido Comune di Novara e Micronidi privati di Novara: Marameo, Alcarotti, Ciucciolandia - anni 2003, 2004, 2005, 2006

Partecipazione ad altri eventi in qualità di relatore

Formazione igienico sanitaria per addetti alla somministrazione socio assistenziale del
"Il laureato in scienze e tecnologie agroalimentare: manager o tecnico dell'alimentare" intervento al convegno organizzato da CN.Food Associazione Laureati in Scienze e Tecnologie Agroalimentari – 6 giugno 2009 Cuneo
"**Il Settore agroalimentare tra normativa e qualità"** organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Verbania Fondotoce –
Titolo intervento "Normativa volontaria applicata all'agroalimentare", 8 novembre 2007
La Pubblica Amministrazione Locale tra innovazione e sviluppo" –
Centro Espositivo "A. Olivetti" Ivrea (TO)
Titolo intervento "La professionalità del Tecnologo Alimentare nella progettazione, gestione e controllo dei servizi di ristorazione collettiva" 2 ottobre 2003

PUBBLICAZIONI

"Pavimenti a prova di igiene. Normativa, requisiti e consigli per gli operatori" pubblicato da EPC Periodici srl sulla rivista di settore "alimenti & bevande

"La qualità a misura del bambino" Atti del Convegno
"Tutti a Telème" Alimentazione, infanzia e cultura del cibo - Intervento dal titolo "La Qualità a misura di bambino", anno 2000

"Salute!!…e.. tutti a tavola con allegria" pubblicazione destinata a genitori e bambini delle scuole primarie. Comune di Vigliano Biellese, anno 1994

"A tavola l'uomo del 2000" pubblicazione destinata a genitori e bambini delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. Comune di Novara, anno 1993

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date	**1987- 1998**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	RI.AL
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione collettiva
• Tipo di impiego	Primo livello
• Principali mansioni e responsabilità	Coordinatore servizi ristorazione collettiva
• Date	**1998-1999**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	My Lunch
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione collettiva
• Tipo di impiego	Quadro B
• Principali mansioni e responsabilità	Responsabile Sistema Qualità ISO 9002:1994 e Responsabile Divisione Igienico Sanitaria

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date	**Dicembre 2013** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNI
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	La norma UNIEN ISO 9000:2015 aggiornamenti
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**15 Maggio 2013** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Prodotti da forno: la tradizione che si rinnova
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**20 febbraio 2013** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IFS Manegement GmbH
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	IFS food, versione 6
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**12 dicembre 2012** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Union Camere Commercio Piemonte
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**12 gennaio 2012** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CSI spa Docente Dott. Sangiorgi Mario BRC approved training provider

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	BRC Global Standard for Food Safety issue 6. Conversione dalla versione 5 alla versione 6
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**3-4 maggio 2011** **totale ore: 12**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola Sicurezza Alimentare Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Energia in tavola per non sprecarla, per meglio impiegarla verso un'alimentazione sostenibile
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**1 dicembre 2010** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Sportello Europa ALPS Entrerprise Europe Network – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Gli imballaggi dei prodotti alimentari – sicurezza ed aspetti ambientali
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**5 luglio 2010** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola Sicurezza Alimentare Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Valutazione sensoriale come indicatore di qualità alimentare
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**23 settembre 2009** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Polo A & Q Polo per la Qualitficazione del Settore Agro Industriale
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminario Informativo sulla norma FSSC 22000 Food Safety System Certification
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**8 maggio 2009** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**12 - 13 novembre 2008** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Innovazione ed applicazione nel panorama agro-alimentare piemontese: il contributo del tecnologo alimentare - legislazione igienico sanitaria e standard volontari
• Qualifica conseguita	Aggiornamento professionale
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**18 Aprile 2008** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Il Tecnologo Alimentare: una nuova risorsa nel panorama agroalimentare valdostano organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Aosta
• Qualifica conseguita	Aggiornamento formativo
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**8 novembre 2007** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Il Settore agroalimentare tra normativa e qualità organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Verbania Fondotoce
• Qualifica conseguita	Aggiornamento Professionale
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**12-13 Aprile 2007** **totale ore: 16**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BVQI Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare):analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit
• Qualifica conseguita	Auditor di prima parte
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**3 Aprile 2007** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Cermet Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Il Sistema di gestione per la qualità nelle strutture socio-assistenziali
• Qualifica conseguita	Attestato partecipazione
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**Dicembre 2006** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASL 13 Novara
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche organizzato
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**14 ottobre 2005** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Lombardia e Liguria

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti. Applicazione Norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli Alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali
• Qualifica conseguita	Attestato qualifica auditor interno e formatore
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile

• Date	**Marzo 2005** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Certiquality
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	La rintracciabilità nel settore agroalimentare
• Qualifica conseguita	Aggiornamento professionale
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile

• Date	**Marzo 2005** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNI - Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	UNI EN ISO 14001:2004 - Cosa cambia nei sistemi di gestione ambientale
• Qualifica conseguita	Aggiornamento professionale
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile

• Date	**Gennaio 2005** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BVQI Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Affiancamento Ispettori BVQI in verifica ispettiva di terza parte ISO14001 e registrazione EMAS c/o Azienda cliente BVQI
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile

• Date	**18- 19 Ottobre 2004** **totale ore: 16**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BVQI Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004
• Qualifica conseguita	Attestato qualifica auditor interno
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile

• Date	**14-18 Luglio 2003** **totale ore: 40**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	AICQ - Associazione Italiana Cultura Qualità
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di formazione “Valutatori dei Sistemi Gestione Qualità”
• Qualifica conseguita	Attestato qualifica
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

• Date	**14-28 Marzo e 11 Aprile 2001** **totale ore: 18**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Agrinform Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	L'autocontrollo in alcune fasi della filiera produttiva della carne
• Qualifica conseguita	Attestato qualifica
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**28-19 Gennaio 1999** **totale ore: 16**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Informa EPC Roma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	L'igiene e sicurezza nella ristorazione collettiva
• Qualifica conseguita	Attestato qualifica
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**2-4 Settembre 1998** **totale ore: 16**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Galgano & associati
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecniche di Audit della qualità
• Qualifica conseguita	Attestato qualifica auditor interno
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**Maggio 1998** **totale ore: 40**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Società QSA Genova
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering
• Qualifica conseguita	Attestato di competenza e Formatore
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**1981 - 1986**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Università degli Studi di Milano Facoltà di Agraria**
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecnologie dei processi di trasformazione degli alimentari, Biochimica, Nutrizione, Microbiologia e Chimica degli alimenti. Abilità: lo studio, la progettazione, la direzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti; gestione della qualità nella filiera produttiva dei prodotti alimentari, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti; la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare; direzione e la gestione di unità adibite alla ristorazione collettiva; quanto previsto nella Legge 59/1994
• Qualifica conseguita	**Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari** votazione 106/110
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile
• Date	**1976 - 1981**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Liceo Scientifico Antonelli – Novara**
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Italia, Storia, Geografia, Filosofia, Latino, Matematica, Fisica, Chimica, Biologia, Geografia Astronomica
• Qualifica conseguita	**Maturità Scientifica** votazione 45/60

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Non applicabile

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	**ITALIANO**
ALTRA LINGUA	**INGLESE**
• CAPACITÀ DI LETTURA	**BUONO**
• CAPACITÀ DI SCRITTURA	**BUONO**
• CAPACITÀ DI ESPRESSIONE ORALE	**BUONO**

ASPETTI SVILUPPATI SIA IN AMBITO LAVORATIVO CHE PRIVATO

- ✓ DIPLOMAZIA,
- ✓ CAPACITÀ DI ASCOLTO,
- ✓ CAPACITÀ DI MODERAZIONE,
- ✓ SPIRITO DI OSSERVAZIONE,
- ✓ CURIOSITÀ,
- ✓ INTERESSE PER L'ALTRO,
- ✓ PAZIENZA,
- ✓ PERSEVERANZA,
- ✓ TENACIA

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CARATTERISTICHE SVILUPPATE in ambito lavorativo:

- ✓ CAPACITÀ DI PIANIFICARE, CONDURRE E MONITORARE PROGETTI INTERFUNZIONALI
- ✓ CAPACITÀ DI GESTIRE IL TEMPO
- ✓ CAPACITÀ DI MOTIVARE E DI COINVOLGERE GRUPPI ETEROGENEI DI PERSONE

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Ambiente Microsoft: Windows, Word, Outlook, Excel, Power Point.

Conoscenza di Internet per ricerca dati

PATENTE O PATENTI

Patente B - Automunita

Ultima revisione: 07/03/2014

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003