

Formato europeo per il curriculum vitae**Informazioni personali**

Nome Cognome Di Siero Valeria

Nazionalità [REDACTED]

Data di nascita [REDACTED]

Residenza [REDACTED]

Domicilio Professionale Studio Di Siero

P.IVA [REDACTED]

Telefono fisso [REDACTED]

Fax [REDACTED]

Cellulare [REDACTED]

E-mail [REDACTED]

PEC [REDACTED]

Titolo Professionale**Tecnologo Alimentare**

Abilitazione alla professione di **Tecnologo Alimentare conseguita nella** sessione speciale esame di stato 09/09/1998 Città degli Studi di Milano

Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi della Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Incarichi istituzionali

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, triennio 2015-2018, triennio 2018-2021

Anac

Iscrizione all'Albo Nazionale dei membri delle commissioni giudicatrici; iscritto con il numero:1879 il 24 ottobre 2018

Tribunale di Novara

Iscrizione all'Albo dei Consulenti Tecnici del Giudice in data 13/12/2005, quale esperto in igiene e sicurezza alimentare, autocontrollo secondo il sistema HACCP, conservazione alimentare, igiene dei processi della filiera alimentare, etichettatura e rintracciabilità

Università degli studi di Torino

membro della Commissione Esami di Stato Prima e Sessione esami per abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare - Anni 2016, 2013 e 2010

Consulenza tecnica ufficio

Conferimento incarichi consulenza tecnica art. 359 CP Procura della Repubblica presso il **Tribunale di Torino** – consulenza tecnica relativa a igienicità processi alimentari anno 2016 ed anno 2017

Consulenza Tecnica di parte

Consulenza Tecnica di Parte - Azienda Ospedaliera città della Salute e della Scienza di Torino in ambito servizio ristorazione ospedaliera affidamento ottobre 2016

Attività Professionali

Consulenza in ambito igienico sanitario e studi HACCP

- Collaborazione con Associazione Unionbirrai: elaborazione focus in materia igienico sanitaria ed etichettatura; risposte agli associati a quesiti in ambito sicurezza alimentare in corso
- Responsabile autocontrollo laboratori pasticceria e panetteria sedi Novara e Gravellona Toce VCO Formazione -Formazione e Lavoro in corso
- Studio e verifica etichette secondo Reg. 1169/2011 per aziende alimentari in corso
- Studio sistema autocontrollo attività commercializzazione e vendita e commerce in corso
- Pratiche ottenimento autorizzazione alla produzione, deposito e commercializzazione additivi ed aromi alimentari azienda chimica in corso
- Studio sistema di autocontrollo processo produzione additivi ed aromi alimentari in corso
- Studio sistema di Autocontrollo processo produzione pasti presso Casa di Riposo sistema fresco-caldo– in corso
- Studio sistema di Autocontrollo processo sezionamento carni– in corso
- Responsabile Qualità società di sezionamento carni– anno 2018
- Studio cottura sottovuoto – anno 2018
- Sistema di Autocontrollo processo birra–anno 2015
- Gestione applicazione normativa MOCA per produttore film plastici anno 2015
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo c/o cucine asilo nido Alcarotti,– anno 2017
- Mantenimento Sistema di Autocontrollo processo stagionatura e commercializzazione formaggi– anni 2014 - 2013 - 2012 - 2011 - 2010
- 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
- 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
- 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
- Studio e progettazione lay out centro cottura settore alberghiero (400 coperti circa) Castello Dal Pozzo – 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 9001:2015 anno 2017 - UNI EN ISO 9001:2008- settore confezionamento cesti natalizi – anni 2016, 2015, 2014, 2013 , 2012, 2011
 - Implementazione standard BRC ed IFS settore pasta fresca stesa e ripiena – anni 2018, 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011
 - Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2015- settore ristorazione
 - Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 22000:2005 (gestione della sicurezza alimentare), UNI EN ISO 2005:2008 (sistema di rintracciabilità) settore ristorazione – anni 2018, 2017,2016
- 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

Controllo qualità servizi Ristorazione collettiva - In corso

Controllo qualità ristorazione scolastica scuole dell'infanzia, primaria e secondaria **Comune di Trecate**, scuola primaria **Comune di Romentino** e scuola primaria **Comune di Sozzago** – anno scolastico 2018/2019

Controllo qualità ristorazione scolastica scuola primaria **Comune di Prato Sesia (NO)** 2.000 circa abitanti – anni 2009-2010- 2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019

Controllo qualità ristorazione scolastica scuola primaria **Comune di Baveno (VB)** scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, asilo nido e casa di riposo – anno 2019

Controllo della qualità del servizio di refezione scolastica **Comune Rho (MI), asili nido, scuole infanzia , primarie e secondarie** 50.000 circa abitanti – anni scolastici 2008/2009 – 2009/210 – 2010/2011 - 2011/2012-2012/2013 – 2013/2014 - 2014/2015-2015/2016-2016/2017-2017/2018 (in collaborazione con Studio Qtre)

Controllo qualità ristorazione scolastica asilo nido, scuola dell'infanzia, primaria e secondaria **Comune di Romagnano Sesia (NO)** 4.000 circa abitanti – anni scolastici 2008/2009 – 2009/2010- 2010/2011-2011/2012-2012/2013-2013/2014-2014/2015-2015/2016-2016/2017-2017/2018-2018/2019 (attivo da marzo 2019)

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria Solidarietas srl CdR San Francesco – anno 2017/2018

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria Lo Scoiattolo srl gestore **Asilo Nido Comune di Romentino** – anni 2017/2018

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria, monitoraggio del servizio di ristorazione c/o Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna” (PV); scuole infanzia e primarie **Comune di Cilavegna** 5.600 circa abitanti– anni 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012,2013, 2014, 2015, 2016, 2017,2018, 2019

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria, monitoraggio del servizio di ristorazione 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, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019

Controllo qualità servizi Ristorazione collettiva - Svolti

Controllo qualità ristorazione scolastica **Comune Angera (VA)** 5.600 circa abitanti – anni 2011/2012, 2017/2018

Controllo qualità ristorazione scolastica **Comune Angera (VA)** 5.600 circa abitanti – anni 2011/2012, 2017/2018

Controllo qualità ristorazione scolastica scuole primarie e secondarie **Comune di Arosio (CO)** 5.000 circa abitanti – anni 2016/217 – 2017/2018

Servizio di consulenza e controllo conformità del servizio di ristorazione scolastica **Comune Paderno Dugnano (MI)** 47.000 circa abitanti –anno scolastico 2015/2016

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, monitoraggio del servizio di ristorazione, formazione igienico sanitaria, supporto tecnico per aspetti dietetici e nutrizionali e per l’applicazione dei protocolli di pulizie c/o cucine **asili nido Comune di Novi Ligure** 54.000 circa abitanti , anni 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,2011,2012,2013, 2014, 2015

Servizio di consulenza e controllo conformità del servizio di ristorazione scolastica **Comune Magenta (MI)** 23.000 circa abitanti –anno solare 2011- anno solare 2012 - anno solare 2013 - anno solare 2014-anno solare 2015

Incarico di collaborazione per le procedure di autocontrollo HACCP relative ai servizi educativi per la prima infanzia ed al centro diurno di Villa Segù e nidi convenzionati **Comune di Novara** 101.000 circa abitanti– anni scolastici anni 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,2010,2011,2012,2013, 2014, anno solare 2015

Controllo qualità e conformità servizio ristorazione scolastica destinata alle scuole primarie e secondarie **Comune di Novara (NO)** – anni solari 2003 - 2004 - 2005 –2006 - 2007 – 2008 – luglio 2009

Controllo qualità servizio di ristorazione scolastica per il **Comune di Veduggio al Lambro**– anno 2008

Controllo qualità ristorazione scolastica per il **Comune di Lissone** 44.000 circa abitanti – anni 2006, 2007, 2008

Controllo qualità servizio di ristorazione scolastica (scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado) per il **Comune di Novara** 101.000 circa abitanti c/o cucine dell’infanzia – anni 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009

Controllo Qualità **Asilo Nido Comune di Cameri (NO)** 11.000 circa abitanti – anno 2006

Redazione autocontrollo ed implementazione c/o il micronido Lo Scacciapensieri – anno 2008

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo c/o cucine micronidi privati Alcarotti, Marameo e Ciucciolandia – anno 2006, 2007

Partecipazione come membro esperto gare e concorsi pubblici, redazione bandi di gara

- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Somma Lombardo (VA) – anno 2018
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Varzi (PV) – anno 2018
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Vigevano (PV) – anno 2017
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Baveno (VB) – anno 2017
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Olgiate Olona (VA) – anno 2017
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Azienda Farmaceutica Comune Vercelli (VC) – anno 2015
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Angera (VA) – anno 2010, 2011, 2015
- 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.
- 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.
- 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
- 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

Elaborazione capitolati di gara ed elaborati tecnici Enti Pubblici

- Redazione capitolato speciale di appalto relativo alla gara di affidamento del servizio di ristorazione scolastica Comune di Angera; incarico anno 2017
- Elaborazione Allegati tecnici relativi al Capitolato Speciale di Appalto per la Ristorazione scolastica e Sociale del Comune di Novara – anni 2014 e 2008.
- Supporto all'elaborazione Capitolato speciale di appalto servizio di ristorazione scolastica Comune di Romagnano Sesia anni 2015, 2009
- Stesura capitolato gara fornitura prodotti pulizia e partecipazione commissione di valutazione
- Supporto all'elaborazione Capitolato speciale di appalto servizio della relativa gara di appalto per gli asili nido del Comune di Novi Ligure (AL) – anno 2007.
- Stesura capitolato gara fornitura servizio ristorazione collettiva Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV)– anno 2004.
- Stesura capitolato gara servizio ristorazione sociale Comune di Novara – anno 2003

Educazione e pianificazione alimentare

- Partecipazione al programma di educazione alimentare per l'anni 2014-2015; 2013-2014; 2012-2013 della provincia di Cremona - titolo progetto **"Lo spaventapasseri"** – 100 ore di attività anno 2014/2015; 60 ore di attività anno 2013/2014; 60 ore di attività anno 2012/2013
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – maggio-giugno 2015 titolo **"I colori dell'estate"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2014 titolo **"Il pranzo di Pasqua con 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"**
- 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"**
- 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?"**
- 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 - Formazione e Lavoro** Sede di Novara e Gravellona Toce (moduli formativi per operatori specializzati servizi cucina, pasticceria ed operatori della trasformazione agroalimentare panificazione/pasticceria tecnologia e controllo della panificazione, qualità, controllo qualità dei prodotti e servizi, sicurezza ed igiene dei lavoratori, principi di alimentazione, igiene agroalimentare) - dall'anno 2002 ancora in essere
- Docenza corso abilitante all'esercizio di somministrazione e vendita prodotti alimentari **Fedora Azienda Speciale della CCAA** del Verbano Cusio Ossola ottobre-dicembre 2016 - aprile-giugno 2017 - novembre 2017-gennaio 2018 - maggio-giugno 2018 - marzo-aprile 2019
- Corso aggiornamento in materia di Autocontrollo semplificato **Associazione Unionbirrai** ore 8 dicembre 2017
- Corso destinato ai membri della **Commissione Mensa Comune di Rho** 8+8 ore c/o Villa Burba aprile 2017
- Corso destinato ai membri della **Commissione Mensa Comune di Paderno Dugnano** 4 ore febbraio 2016
- 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, 2015, 2016,2017, 2018
- Moduli formativi relativi ad HACCP corsi Operatori agrituristici finanziati Provincia Novara **Agenzia formativa VCO** sede Novara – anno 2013, 2014, 2015
- 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, 2015
- Moduli formativi relativi ad igiene degli alimentati destinatari ragazzi disabili – anno 2011
- 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** anni 2004, 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
- 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 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**

Eventi formativi

Partecipazione in qualità di relatore

“**La Somministrazione degli alimenti negli esercizi pubblici**” intervento da titolo “**Sicurezza alimentare e procedure in autocontrollo:**

il ruolo del consulente” – seminario organizzato Camera di commercio Torino e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 16 aprile 2019

Workshop Ristorazione Scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità” intervento dal titolo “**Affrontare le criticità della ristorazione scolastica: il punto di vista di un Tecnologo Alimentare**” workshop organizzato dal A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agroalimentare Milano 11 Aprile 2019

“**Ridurre gli sprechi nella filiera alimentare, donare le eccedenze e garantire la sicurezza alimentare**” intervento dal titolo: “**Ridurre gli sprechi a partire dai processi produttivi: vecchie e nuove tecnologie per la produzione e la conservazione degli alimenti**” giornata formativa organizzata da Area Igiene, sanità pubblica e veterinaria ASLNO - Novara 9 Aprile 2019

Manifestazione Craft Beer Milano 27 e 28 marzo - intervento dal titolo “**Etichettatura e trasparenza per una corretta informazione a consumatori di birra**” **Unionbirrai**

LISTERIA ED ESCHERICHIA COLI: analisi e gestione del rischio dei contaminanti microbiologici del momento” intervento da titolo “**come impostare le procedure aziendali, dalla prevenzione alle eventuali azioni correttive**” giornata formativa organizzata IN-Formare Milano 30 gennaio 2019

Pastaria Festival - intervento dal titolo “**la criticità delle muffe nel confezionamento in atmosfera protettiva**” **Pastaria Festival** - Parma 20 settembre 2018

“**SEMINARI IN UNIVERSITÀ: LE NORME ORIZZONTALI DEL SETTORE ALIMENTARE**” intervento da titolo “**Le norme orizzontali del settore alimentare**” – seminario organizzato dall’Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d’Aosta - 21 marzo 2018

"I MOCA" intervento da titolo **"Scegliere la confezione primaria ideale: valutazioni in autocontrollo"** – seminario organizzato Camera di commercio Alessandria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 16 ottobre 2017

Pastaria Festival - intervento dal titolo **"Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso"** Parma 29 settembre 2017

"Prodotti alimentari sicuri: sicurezza alimentare e gestione delle non conformità" intervento da titolo "La gestione delle emergenze: l'importanza dell'analisi del processo alimentare" – seminario organizzato Camera di commercio Alessandria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 19 giugno 2016

"Shelf life degli alimenti" – intervento dal titolo "Shelf life aspetti tecnologici" seminario organizzato Camera di commercio Riviera di Liguria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 14 ottobre 2016

"Regolamento CE 1169/11: cosa è cambiato nell'etichettatura dei prodotti alimentari per gli allergici"– intervento dal titolo "la gestione degli allergeni sotto il profilo tecnologico" 15 giugno 2016 Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta c/o sede regione Liguria Genova

" Seminario sull'etichetta nutrizionale" – intervento dal titolo "etichetta nutrizionale la gestione nelle industrie alimentari" 6 ottobre 2015 c/o Eataly Torino organizzato da Buchi Italia s.r.l.

"Allergeni & Gluten sensitivity" – intervento dal titolo "la gestione degli allergeni sotto il profilo tecnologico" 16 aprile 2015 Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

"Carne di Razza Piemontese: il valore di una carne sostenibile" intervento dal titolo "la carne di razza piemontese nella ristorazione collettiva" – 10 dicembre 2014 Carrù sede COALVI

"Focus su HACCP ed etichettatura della Birra artigianale" intervento al convegno organizzato da UNIONBIRRAI – 26 novembre 2013 Novara CCIAA

"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

"Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso" pubblicato sulla rivista Pastaria agosto 2018

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

"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

Altre attività

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

Precedenti esperienze lavorative

1999 - 2014

Studio QTRE

Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari

Socio fondatore

1987- 1998

RI.AL

Ristorazione collettiva

Primo livello

Coordinatore servizi ristorazione collettiva

Istruzione e formazione

1998-1999

My Lunch
 Ristorazione collettiva
 Quadro B
 Responsabile Sistema Qualità ISO 9002:1994 e Responsabile Divisione Igienico Sanitaria

13 giugno 2018**attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

*Aggiornamento formativo sui MOCA Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti***23 marzo 2018****attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

*Aggiornamento formativo sul decreto sanzioni D.Lgs. 231/2017***3 febbraio 2017****attribuiti n° 8 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con CSQA sede Cuneo

*La norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare***15 luglio 2016****attribuiti n° 5 crediti formativi**

LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO DELLA CCCIA DI SAVONA E LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

*Micotossine: nuovi scenari tecnici e normativi***14 aprile 2016****attribuiti n° 7 crediti formativi**

LABORATORIO CHIMICO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO - ALIMENTAREA

*Come gestire vecchi e nuovi rischi igienico-sanitari: i nuovi scenari***18 dicembre 2015****attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualita' – Rina Services

*Il pest management***18 dicembre 2015****attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualita' – Rina Services

*BRC global standard versione 7***28 marzo 2015****attribuiti n° 3 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con agroqualita' – rina services

*Regolamento UE 1169/2011 - i Tecnologi Alimentari fanno il punto***7 novembre 2014****attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

*Ripensa al futuro dell'alimentazione nelle realtà montane***16 Settembre 2014****attribuiti n° 6 crediti formativi**

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA

Io mangio a scuola: igiene e sicurezza del cibo

18 Novembre 2013	totale ore: 8
UNI Ente Unificazione Italiano Sede Milano <i>La norma UNI EN ISO 9000:2015 aggiornamenti</i>	
15 Maggio 2013	totale ore: 8
Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino <i>Prodotti da forno: la tradizione che si rinnova</i>	
20 febbraio 2013	totale ore: 8
IFS Management GmbH <i>IFS food, versione 6</i>	
12 dicembre 2012	totale ore: 4
Union Camere Commercio Piemonte <i>Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011</i>	
12 gennaio 2012	totale ore: 8
CSI spa Docente Dott. Sangiorgi Mario BRC approved training provider <i>BRC Global Standard for Food Safety issue 6. Conversione dalla versione 5 alla versione 6</i>	
3-4 maggio 2011	totale ore: 12
Scuola Sicurezza Alimentare Torino <i>Energia in tavola per non sprecarla, per meglio impiegarla verso un'alimentazione sostenibile</i>	
1 dicembre 2010	totale ore: 4
Sportello Europa ALPS Enterprise Europe Network – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino <i>Gli imballaggi dei prodotti alimentari – sicurezza ed aspetti ambientali</i>	
5 luglio 2010	totale ore: 8
Scuola Sicurezza Alimentare Torino <i>Valutazione sensoriale come indicatore di qualità alimentare</i>	
23 settembre 2009	totale ore: 4
Polo A & Q Polo per la Qualificazione del Settore Agro Industriale <i>Seminario Informativo sulla norma FSSC 22000 Food Safety System Certification</i>	
8 maggio 2009	totale ore: 8
AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare <i>Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici</i>	
12 - 13 novembre 2008	totale ore: 8
Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>Innovazione ed applicazione nel panorama agro-alimentare piemontese: il contributo del tecnologo alimentare - legislazione igienico sanitaria e standard volontari</i>	
18 Aprile 2008	totale ore: 4
Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>Il Tecnologo Alimentare: una nuova risorsa nel panorama agroalimentare valdostano organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Aosta</i>	

8 novembre 2007	totale ore: 4
Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>Il Settore agroalimentare tra normativa e qualità organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Verbania Fondotoce</i>	
12-13 Aprile 2007	totale ore: 16
BVQI Italia <i>Valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare):analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit</i>	
3 Aprile 2007	totale ore: 8
Cermet Torino <i>Il Sistema di gestione per la qualità nelle strutture socio-assistenziali</i>	
Dicembre 2006	totale ore: 4
ASL 13 Novara <i>Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche organizzato</i>	
14 ottobre 2005	totale ore: 8
Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Lombardia e Liguria <i>Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti. Applicazione. Norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli Alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali</i>	
Marzo 2005	totale ore: 4
Certiquality <i>La rintracciabilità nel settore agroalimentare</i>	
Marzo 2005	totale ore: 4
UNI - Torino <i>UNI EN ISO 14001:2004 - Cosa cambia nei sistemi di gestione ambientale</i>	
Gennaio 2005	totale ore: 8
BVQI Italia <i>Affiancamento Ispettori BVQI in verifica ispettiva di terza parte ISO14001 e registrazione EMAS c/o Azienda cliente BVQI</i>	
18- 19 Ottobre 2004	totale ore: 16
BVQI Italia <i>Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004</i>	
14-18 Luglio 2003	totale ore: 40
AICQ - Associazione Italiana Cultura Qualità <i>Corso di formazione "Valutatori dei Sistemi Gestione Qualità" Valutatore Sistemi Gestione Qualità</i>	
14-28 Marzo e 11 Aprile 2001	totale ore: 18
Agrinform Milano <i>L'autocontrollo in alcune fasi della filiera produttiva della carne</i>	
28-19 Gennaio 1999	totale ore: 16
Informa EPC Roma <i>L'igiene e sicurezza nella ristorazione collettiva</i>	

	2-4 Settembre 1998	totale ore: 16
	Galvano & associati <i>Tecniche di Audit della qualità</i>	
	Maggio 1998	totale ore: 40
	Società QSA Genova <i>Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering</i>	
Istruzione Universitaria e secondaria		
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 	1981 - 1986	
	Università degli Studi di Milano Facoltà di Agraria - Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni alimentari	
	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	
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 		Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari votazione 106/110
<ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita 	1976 - 1981	
	Liceo Scientifico Antonelli – Novara	
	Maturità Scientifica votazione 45/60	
Capacità e competenze personali		
<ul style="list-style-type: none"> Madrelingua ALTRA LINGUA • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	Italiano INGLESE BUONO BUONO BUONO	
Capacità e competenze tecniche	Ambiente Microsoft: Windows, Word, Outlook, Excel, Power Point. Conoscenza di Internet per ricerca dati	
Patente o patenti	Patente B - Automunita	

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. N. 196/2003 esprimo il consenso al trattamento dei dati personali indicati nel presente curriculum
Revisione 18 Aprile 2019

