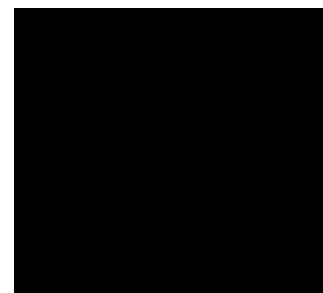


FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
PEC  
Nazionalità  
Luogo e Data di nascita  
Codice Fiscale

**Quaglia Fabrizio**

[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

TITOLO DI STUDIO

Laurea in **Scienze delle Preparazioni Alimentari** - Università degli Studi di Milano - Luglio 1996.

ABILITAZIONE ALLA  
PROFESSIONE

Abilitazione alla professione di **Tecnologo Alimentare** - Superamento dell'Esame di Stato in data 07.07.1998 - III Sessione relativa all'Ordinanza Ministeriale dell'anno 1998.

Iscritto all'Ordine dei Tecnologi della Regioni Piemonte e Valle d'Aosta (n° di Iscrizione: 3) – da giugno 2000.

CARICHE ORDINISTICHE

- Membro del **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari** dal 08.11.2002 al 16.04.2013 per complessivi 3 mandati consecutivi.
  - dal 03.03.2006 al 16.04.2013 **Vice Presidente del Consiglio Nazionale** (due mandati).
  - dal 21.10.2011 al 16.04.2013, **Referente del Consiglio Nazionale per Expo Milano 2015** "Feeding the Planet, Energy for Life".
- **Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Regione Piemonte** dal 05.09.2000 al 25.11.2002.

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro

**Dal 1999**

**Studio QTRE** – Via Perazzi, 23 – 28100 Novara (NO)  
Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari, Certificata UNI EN ISO 9001:2015  
Socio fondatore e legale rappresentante

**Da aprile 2001**

**Consulente Tecnico del Giudice - Tribunale di Vercelli** - nella categoria "Tecnologo Alimentare" – Albo CTU

**2021, 2017, 2012, 2009**

**Università degli Studi di Torino** - Membro della **Commissione Esami di Stato**, 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> sessione, per "Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare".

**2002**

**Università degli Studi di Milano** - Membro della **Commissione Esami di Stato**, 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> sessione 2002, per "abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare".

## CONSULENZA

### ↳ “Linee guida nazionali sulla ristorazione collettiva nelle scuole” – Guadagnare salute.

Dal 15.01.2007 al 21.03.07 - **Ministero della Salute** – Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria, Nutrizione e Sicurezza degli Alimenti – Ufficio XII – EX DGVA - **membro della Commissione Consultiva, incaricata dell’elaborazione dei documenti di indirizzo.**

### Controllo qualità Servizi di ristorazione collettiva scolastica e socio-assistenziale

**Dal 11.05.2022 eda marzo 2019 a gennaio 2022** – controllo di qualità e di conformità del servizio di ristorazione collettiva in *Cook&Chill* per i Comuni di **Ossona, S. Stefano Ticino, Marcallo con Casone, Boffalora Sopra Ticino e Mesero.**

**Da febbraio 2022 e da gennaio 2018/dicembre 2018** – tecnologo alimentare referente per il servizio di controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Magenta (MI).**

**Dal 17.02.2022 e da dicembre 2017 a giugno 2021** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Inveruno (MI).**

**Da febbraio 2016 a dicembre 2018 e per il periodo gennaio 2003/giugno 2007** - consulente per il settore ristorazione collettiva scolastica e asilo nido del **Comune di Cerano (NO).**

**Dal 22.11.2021 ad oggi, dal 14.10.2020 al 31.08.2021 e precedentemente da gennaio 2011/giugno 2018** - controllo del servizio di ristorazione scolastica e asilo nido - **Comune di Lonate Pozzolo (VA).**

**Dal settembre 2021** – controllo qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Arsago Seprio (VA).**

**Da luglio 2021 e precedentemente da gennaio 2014/dicembre 2017** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica e asili nido – **Comune di Abbiategrasso (MI).**

**Dal 01.04.2021** – monitoraggio della ristorazione scolastica e RSA – **Comune di Caronno Pertusella (VA).**

**Da novembre 2020** – servizio di assistenza al RUP per l’appalto del servizio di refezione scolastica - **Comune di Castellanza (VA).**

**Da gennaio 2020 e precedentemente da settembre 2011 al 31.07.2019** - controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica, asili nido e Centro Diurno – **Istituzione Comunale Mons. Pietro Zerbi e Ist. Comunale Scuole Paritarie dell’Infanzia di Saronno - Comune di Saronno (VA).**

**Dal 26.08.2019 al 31.03.2021** – controllo del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Cisliano (MI).**

**Da febbraio 2019** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze – **Comune di Arcore (MB).**

**Da gennaio 2019** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Vanzago (MI).**

**Da novembre 2019 a aprile 2022** – controllo tecnico-ispettivo sul servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Baranzate (MI).**

**Da ottobre 2018 a agosto 2021** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica, asili nido e altre utenze – **Comune di Lainate (MI).**

**Da agosto 2018 a giugno 2020** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Casnate con Bernate (CO).**

**Dicembre 2019 e per il periodo giugno 2018/dicembre 2018** – monitoraggio ed aggiornamento del piano aziendale di autocontrollo del servizio di ristorazione e formazione del personale – **Convitto regionale F. Chabod – Aosta – Regione Autonoma Valle d’Aosta.**

**Da marzo 2018 a giugno 2020** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Vergiate (VA).**

**Da marzo 2018 a luglio 2021 e per il periodo ottobre 2013/luglio 2017** – controllo qualità del servizio delle mense scolastiche comunali e RSA – **Comune di Corbetta (MI).**

**Gennaio 2018/giugno 2019 e per il periodo febbraio 2017/giugno 2017 - Gennaio 2006/giugno 2016** - controllo conformità e qualità servizio di ristorazione scolastica del **Comune di Tradate (VA).**

**Da gennaio 2017 a giugno 2021 - consulente** per il controllo igienico sanitario ed il miglioramento continuo della qualità del servizio di ristorazione erogato presso il **Centro Servizi per Anziani San Michele Arcangelo ed altre utenze**, Cameri (NO)

**Novembre 2016/giugno 2017** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Rosate** (MI).

**Da ottobre 2016** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Cesano Boscone** (MI).

**Da ottobre 2016 e per il periodo ottobre 2013/maggio 2016 - Novembre 2010/giugno 2013 - Febbraio 2010/giugno 2010 - consulente** per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Vogogna** (VB).

**Dal 1 gennaio 2016** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Olgiate Olona** (VA).

**Gennaio 2016/giugno 2016** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Cureggio** (NO).

**Gennaio 2015/giugno 2016** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Gerenzano** (VA).

**Dal 23 dicembre 2013 al 31 marzo 2015** – incarico professionale di tecnologo alimentare per il controllo qualità del servizio di ristorazione comunale – **Comune di Lecco** (LC).

**Maggio 2013/luglio 2016 - consulente** per l'applicazione del sistema di autocontrollo, la formazione del personale e le verifiche ispettive e di laboratorio - servizio di ristorazione scolastica comunale – **Comune di Borgomanero** (NO).

**AA.SS. 2012/2014 - consulente** per il controllo qualità e di conformità del servizio di ristorazione collettiva scolastica – **Comune di Armeno** (NO).

**Da ottobre 2010 - controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica e asilo nido e realizzazione capitolati di servizio - Comune di Ferno** (VA).

**Da febbraio 2009 al 31.12.2020 - O.S.A. (Operatore Settore Alimentare – Reg. CE 852/04, art. 3) per la produzione pasti presso le cucine degli asili nido del Comune di Vigevano** (PV).

**Novembre 2008 / luglio 2010 - consulente** per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Concorezzo** (MI).

**Formatore in tema di educazione alimentare** per le scuole primarie comunali.

**Da settembre 2007 - consulente** per l'applicazione delle procedure di autocontrollo al servizio di ristorazione della **Casa di Riposo "Itala Vochieri"**, Frascarolo (PV).

**Dal 22.05.2017 e precedentemente da ottobre 2007 ad agosto 2015 - consulente** per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva c/o **Casa di Riposo "Istituto De Rodolfi"** – **Comune di Vigevano** (PV) – **ASM Vigevano**.

**Da maggio 2007, consulente** per la ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Omegna** (VB).

**Da settembre 2004 a dicembre 2018 - consulente** per l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti e la formazione igienico sanitaria del personale - servizio di ristorazione della **Casa di Riposo "Mater Dei"**, Novara

**Da ottobre 2003 - consulente** per il settore ristorazione scolastica e asili nido del **Comune di Vigevano** (PV).

**Da luglio 2003 - consulente** per il settore ristorazione scolastica e asilo nido del **Comune di Varallo Pombia** (NO).

**Febbraio 2003/febbraio 2004 - consulente** per il settore ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Valenza** (AL).

**Dal 12/2015 al 03/2016 e dall'a.s. 2012/2013 all'a.s. 2013/2014 e dall'a.s. 2003/2004 all'a.s. 2006/2007** – consulente per il settore ristorazione collettiva scolastica e asilo nido del **Comune di Trecate** (NO).

**A.s. 2003/2004 - consulente** per il settore ristorazione collettiva scolastica - Scuola dell'infanzia del **Comune di Castello D'Agogna** (PV).

**Da marzo 2002 - consulente** per la ristorazione collettiva scolastica, asili nido, centri diurni e mensa popolare del **Comune di Vercelli – Azienda Farmaceutica Municipalizzata**.

**Gennaio 2002/novembre 2018 - consulente** per l'applicazione del sistema di autocontrollo al servizio di ristorazione della **Casa di Riposo "Adelina Nigra"**, Sartirana Lomellina (PV).

**Da marzo 2001 ad agosto 2012 - consulente** per l'applicazione del sistema di autocontrollo al servizio di ristorazione della **Casa di Riposo "Dott. Giuseppe Pariani"**, Oleggio (NO).

**Da febbraio 2001 - consulente** per l'applicazione del sistema di autocontrollo al servizio di ristorazione scolastica comunale – **Comune di Gravellona Toce** (VB).

**Da gennaio 2001 - consulente** per la ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Suno** (NO)

**Settembre 2001/Giugno 2016 - consulente** per la realizzazione e verifica del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti e formazione del personale di cucina – **Scuole dell'Infanzia e asilo nido "Opera Pia Negrini"** - Novara (NO).

**Da dicembre 2000 a giugno 2011 - consulente** per l'applicazione del sistema di autocontrollo, la formazione del personale e le verifiche di laboratorio previste dall'H.A.C.C.P. con riferimento al servizio di ristorazione scolastica comunale - Asili Nido - **Comune di Saronno** (VA).

**Da marzo 2000 a luglio 2012- consulente** per l'applicazione del sistema di autocontrollo, la formazione del personale e le verifiche ispettive e di laboratorio - servizio di ristorazione scolastica comunale – **Comune di Borgomanero** (NO).

**Da febbraio 2000 a giugno 2012 - consulente** per la realizzazione e verifica del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti; formazione del personale operativo e responsabile – **Asilo Infantile Ricca** – Novara (NO).

**Da gennaio 2000 a dicembre 2005 - consulente** per la ristorazione collettiva scolastica – **Istituto Comprensivo Statale di Scuola Materna, Elementare e Media "G. Galilei"** – **Comune di Tradate** (VA).

**Anni 1999/2000 - Consulente** per la gestione dei servizi inerenti il D.Lgs. 155/97 per il **Comune di Porto Venere** (SP). Realizzazione e mantenimento del sistema HACCP ristorazione scolastica. Verifiche di mantenimento. Formazione del Personale comunale impiegato per il servizio

**Predisposizione capitolati d'appalto e/o partecipazione a commissioni esaminatrici delle offerte di gara – servizio di ristorazione scolastica, socio assistenziale, ospedaliera e aziendale**

**2022 – Capitolati:** CISS Cusio (VCO) – Comune di Cerano (in elaborazione)

**2021 – Capitolati:** Comune di Gravellona Toce (VCO) - CSI Piemonte (TO) - Comune di Taino (VA) - Comune di Solbiate Olona (VA) - Comune di Ferno (VA) – Comune di Lonate Pozzolo (VA).

**Commissione:** SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Margno e Comune di Pescate (LC) - Comune di Turate (CO) - SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Cortenova (LC). SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Brivio (LC). Comune di Chiari (BS) per gara Serv. Rist. Scolastica e gara Serv. Rist. Asilo Nido.

**2020– Capitolati:** Azienda USL della Valle d'Aosta (supporto tecnico per lo studio, la progettazione e la predisposizione della documentazione e dei lavori necessari ai fini della pianificazione del capitolato d'appalto per il servizio di ristorazione). Comune di Castellanza (VA). Comune di Cislano (MI). Comune di Vanzago (MI), Comune di Olgiate Olona (Asilo Nido – VA), Gara multi lotto Comune di Lavena Ponte Tresa (VA) e Comune di Cremenaga (VA). Comune di Gorla Minore (VA).

**Commissione:** Comune di Vanzago per gara Serv. Rist. Scol. - Comune di Sedriano per gara Serv. Rist. Scol. (presidente di Commissione) - SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Missaglia (LC).

**2019 – Capitolati:** Comune di Vercelli (AFM - VC), Comune di Olgiate Olona (VA), Comune di Omegna (capitolato merceologico), Comune di Varallo Pombia (NO), Comune di Pombia (NO), Comune di Arona (capitolato merceologico), Comune di Tradate (asilo nido).

**Commissione:** SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Verderio (LC). Centrale di Committenza Mortara-Albonese per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Mortara (PV). Comune di Tradate (VA). CUC Provincia Monza Brianza (MB), per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Burago di Molgora.

**2018 – Capitolati:** Comune di Lonate Pozzolo (VA). ASM Vigevano, casa di riposo Istituto De Rodolfi (Vigevano - PV).

**Commissione:** CUC Garlasco (PV) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Garlasco. Gara Rist. Scol. Comune di Tradate (VA). Gara Rist. Scol. Comune di Samarate (VA). SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Oggiono. SUA Lecco (LC) per gara

Serv. Rist. Scol. Comune di Pescate. CUC Prov. Monza e Brianza, gara multilotto Rist. Scol. A favore dei Comuni di Aicurzio, Carate Brianza, Lissone, Renate, Roncello, Sulbiate e Triuggio.

- 2017** – Capitolati: Comune di Vigevano (PV), Comune di Cerano (NO), Comune di Ferno (VA), Comune di Olgiate Olona (VA). Allegati tecnici al capitolato: Comune di Saronno (Allegato E: limiti di contaminazione di alimenti e superfici – Allegato B: caratteristiche merceologiche derrate alimentari e MOCA))  
Commissione: CUC Provincia Monza Brianza (MB), per gara Serv. Rist. Scol. Comuni di Giussano e Mariano Comense. CUC di Brugherio e Rivolta d'Adda, per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Brugherio. CUC Rho per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Inveruno. SUA Varese per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Angera. CUC Rho per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Solbiate Olona (VA).
- 2016** – Capitolati: Comune di Gerenzano (VA), Comune di Galliate (NO), Comune di Cerano (NO).
- 2015** – Capitolati: Comune di Vercelli (VC), Comune di Trecate (NO), Comune di Gravellona Toce (VB) – Commissione: Cureggio (NO), Nichelino (TO).
- 2014** – Capitolato e commissione: Comune di Lecco (LC) - Commissione: Comune di Ferno (VA), Comune di Lonate Pozzolo (VA)
- 2013** - Capitolati: Comune di Trecate (NO) - Comune di Varallo Pombia (NO) – Comune di Ferno (VA)
- 2012** - Capitolato e commissione: Comune di Tradate (VA) - Capitolato: Comune di Lonate Pozzolo (VA); Comune di Armeno (NO); Casa di Riposo Dott. G. Pariani, Oleggio (NO) - Commissione: Comune di Cerano (NO), Comune di Baveno (VB), Comune di Angera (VA), Comune di Borgomanero (NO).
- 2011** - Capitolati: Comuni di Vigevano (PV), Vercelli (VC), Saronno (VA), Arona (NO), Cerano (NO), Ferno (VA) - Commissione: Crevoladossola (VB), Borgomanero (NO) - Capitolato e commissione: Comune di Suno (NO)
- 2010** - Capitolato e commissione: Comuni di Suno (NO), Borgomanero (NO) - Capitolato: Comune di Vigevano (PV) (Casa di Riposo del Comune di Vigevano – Istituto De Rodolfi) - Commissione: Osnago (Lecco),
- 2009** - Capitolato e commissione: Comuni di Gravellona Toce (VB), Casale Corte Cerro (VB), Cerano (NO) - Commissione: Gazzada Schianno (VA),
- 2008** - Capitolato e commissione: Comuni di Arona (NO), Tradate (VA), Suno (NO)
- 2007** - Capitolato e commissione: Comuni di Varallo Pombia (NO), Suno (NO)
- 2006** - Capitolato e commissione: Comuni di Omega (VB), Casale Corte Cerro (VB), Trecate (NO), Gravellona Toce (VB), Borgomanero (NO),
- 2005** - Capitolato e commissione: Comuni Borgomanero (NO), Varallo Pombia (NO), Tradate (VA), Suno (NO), Cerano (NO), Trecate (NO) - Commissione: Comuni di Novara (NO), Novara (“ristorazione socio assistenziale”),
- 2003** - Capitolato e commissione: Comuni di Borgomanero (NO), Tradate (VA), Cerano (NO), Suno (NO), Trecate (NO)
- 2002** - Capitolato e commissione: Comune di Gravellona Toce (VB) - Commissione: Comuni di Vercelli, Santhià (VC),

#### **Progettazione di Centri di Cottura per servizi di ristorazione collettiva**

**2014/2015** - Comune di Trecate (NO), (CC inaugurato ad aprile 2018)

**2013** - Comune di Varallo Pombia (NO).

#### **Ambito igienico sanitario, certificazioni di qualità alimentare e studi H.A.C.C.P.**

**Da settembre 2018 – Principato di Lucedio Srl, Fraz. Lucedio, Trino (VC)**

Consulente per l'implementazione delle procedure di autocontrollo e del sistema di Rintracciabilità – Filiera controllata di riso, risotti, paste e legumi, confezionati in ATP.

**Da luglio 2016 – Riso Invernizzi SPA di Novara, riseria e prodotti da forno.**

Responsabile del controllo di qualità di tutte le fasi del processo produttivo di alimenti destinati ad alimentazione particolare – alimenti senza glutine.

**Dal 21.10.2011 - UNI - Sistema UNIONE - Working Group U590102 Riso**

Membro del Gruppo di lavoro Riso - UNI

**Da settembre 2010 – BSA, Birrificio Sant'Andrea** di Vercelli, settore produzioni alcoliche.  
Consulenza e analisi per la tutela igienico sanitaria delle bevande e degli ambienti ai fini dell'autocontrollo.

**Marzo 2008/luglio 2011 - UNI FOOD SRL**, settore GDO (marchio "Vela")  
Progettazione laboratori produzione punti vendita, consulenza e analisi per la tutela igienico sanitaria degli alimenti, delle bevande e degli ambienti ai fini dell'autocontrollo.

**Anno 2006/2007 e 2012- Oryza srl** di Vercelli  
Consulente per la progettazione dell'impianto produttivo e per la produzione di gallette di riso ed altri cereali.

**Anni 2004 e 2009/2010 - Agricola Belvedere PSC arl, Cascina Belvedere** Bianzè (VC)  
Consulente per l'applicazione delle procedure di autocontrollo e del sistema di Rintracciabilità – Filiera controllata, della produzione di risone, riso e risotti confezionati in film plastico in atmosfera protettiva.

**Anni 2003 e 2004 - Società Terme di Sirmione S.p.A.**  
Consulente per la formazione del personale responsabile dei piani di autocontrollo dell'igiene degli alimenti – servizi ristorativi.

**2000/2004 - Associazione del Commercio del Turismo e dei Servizi delle Province di Novara.** Consulente, per il settore alimentare (igiene degli alimenti).

**Dal 2002 al 2010 - M&IT Consulting.**  
Consulente esterno per il settore alimentare e la formazione.

**Anni 2000 e 2001 - Galgano & Associati.**  
Consulente esterno per il settore alimentare.

## **DOCENZA**

### **Ambito scolastico ed universitario**

**4 maggio 2018 – docente** presso **Università degli Studi di Torino, SAMEV, sede di Cuneo – DISAFA** – terzo seminario: "La ristorazione collettiva".

**Ottobre 2001/ novembre 2001 - Docente** presso il **Centro di Formazione Professionale "Tradate-Gallarate-Luino"** Via E. Ferrario n. 3, 21049 **Gallarate** – Provincia di Varese.  
"Tecniche di monitoraggio e controllo qualità delle trasformazioni alimentari"

**Maggio 2001/ giugno 2002 - IAL Formazione** – Via Negri n. 2, 28100 Novara  
"Corso per addetti alla ristorazione".

### **Convegni/corsi di formazione in qualità di relatore/docente servizi di ristorazione collettiva /controllo qualità**

**5 novembre e 6 maggio 2021 – Convitto regionale F. Chabod, Aosta (AO)** - Formazione igienico-sanitaria degli addetti alla somministrazione di alimenti nel settore della ristorazione per collettività. Corso di secondo livello.

**14 aprile 2021 – Comune di Cesano Boscone (MI)** – relatore all'incontro formativo su canale YouTube: "Conosciamo la mensa scolastica - La qualità delle derrate nell'appalto cesanese".

**17 marzo 2021 – Comune di Cesano Boscone (MI)** – relatore all'incontro formativo su canale YouTube: "Conosciamo la mensa scolastica – Come nasce un menù".

**9 settembre 2020 – Convitto regionale F. Chabod, Aosta (AO)** - Formazione igienico-sanitaria degli addetti alla produzione e somministrazione di alimenti nel settore della ristorazione per collettività. Corso di primo livello.

**4 aprile 2019 – Comune di Cesano Boscone (MI)** – relatore all'incontro con la cittadinanza: "Costruiamo insieme il menù dei bambini - fabbisogni nutrizionali in età evolutiva; la composizione del menu scolastico; dalla teoria alla pratica".

**13 febbraio 2019 – Comune di Borgomanero (NO)** – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.

**14 novembre 2018 – C.C.I.A.A. di Torino (TO)** – relatore: "Insieme contro lo spreco. Buone pratiche e nuove sfide nel recupero delle eccedenze".

- 6 luglio 2018 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV)** – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.
- 2 luglio 2018 – Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV)** - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.
- 21 maggio 2018 – Comune di Biella (BI)** – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.
- 21 novembre 2016 – Comune di Saronno (VA), Istituzione Comunale “Mons. Pietro Zerbi”** – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso Asilo Nido comunale.
- 7 settembre 2016 – R.S.A., – Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV)** - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.
- 13 luglio 2016 – Fondazione Girella ONLUS, Tornaco (NO)** – Formatore: “Norme relative a certificazione in materia di igiene – La produzione e la somministrazione di alimenti”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.
- 17 giugno 2016 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV)** – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – la somministrazione di alimenti e la prevenzione degli sprechi”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.
- 10 maggio 2016 – Rotary Club Vercelli (VC)** – Relatore: “Lo spreco alimentare – alcuni dati di contesto”.
- 22 marzo 2016 – “Scuola Materna Chiara Beldi”, Romentino (NO)** – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.
- 3 marzo 2016 – “Scuola Materna Don Lorenzo Valli”, Cameri (NO)** - Corso di Igiene delle produzioni alimentari - corso per personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.
- 27 marzo 2015 – Comune di Vigevano** – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.
- 9 settembre 2014 – R.S.A., – Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV)** - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.
- 15 luglio 2014 – Comune di Abbiategrasso (MI)** – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso Asilo Nido comunale.
- 26 giugno 2014 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV)** – Formatore: “Igiene delle produzioni alimentari – la ristorazione collettiva”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.
- 25 giugno 2014 – Comune di Borgomanero (NO)** – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso l’Asilo Nido comunale.
- 12 marzo 2014 – Comune di Vigevano** – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.
- 21 maggio 2013 – Comune di Saronno (VA)** – “Il Buon Samaritano a Saronno” – Corso di formazione per gli operatori del servizio di recupero e somministrazione pasti non distribuiti presso le mense cittadine.
- 25 marzo 2013 – Comune di Gravellona Toce (VB)** – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso l’Asilo Nido comunale.
- 14 novembre 2012 – Comune di Vigevano** – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.
- 28 settembre 2012 – “Istituto Adelina Nigra – Sartirana Lomellina (PV)”** – Norme relative a certificazioni in materie di igiene e sanità pubblica – la produzione di alimenti in servizi per la collettività. Corso per addetti alla produzione e somministrazione pasti presso case di riposo.

**6 giugno 2012** – “Solidarietas Srl – Novara” – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva presso case di riposo - corso per personale addetto alla produzione pasti.

**5 dicembre 2011** – “Istituto Buzzoni Nigra – Sartirana Lomellina (PV)” – Norme relative a certificazioni in materie di igiene e sanità pubblica – la produzione di alimenti in servizi per la collettività. Corso per personale addetto alla produzione e somministrazione pasti presso case di riposo.

**30 settembre 2011** – Opera Pia Negroni, Asili per l’Infanzia – Novara (NO) – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione scolastica - corso per personale addetto alla produzione pasti.

**28 marzo 2011** – “Istituto Casa del Vecchio e del fanciullo Itala Vochieri – Frascarolo (PV) – Norme relative a certificazioni in materie di igiene e sanità pubblica – la produzione di alimenti in servizi per la collettività. Corso per personale addetto alla produzione e somministrazione pasti presso case di riposo

**Agosto 2010** – “Cascina Diodona” – Malnate (VA) - Formatore: corsi di educazione alimentare per il personale impiegato nel servizio di ristorazione commerciale.

**13-20-27 aprile 2010 e 4 giugno 2010 - Scuole Primarie del Comune di Concorezzo (MB) - Formatore - “Alimenti alla luce del sole”, corsi di educazione alimentare per i bambini delle scuole Primarie comunali.**

**17 marzo 2010 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV) – Formatore: “Igiene delle produzioni alimentari – la ristorazione collettiva”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.**

**23 febbraio 2010 – R.S.A., – Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV) - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.**

**16 ottobre 2009 - Comune di Cerano (NO) - Formatore: “Autocontrollo dell’igiene degli alimenti secondo il sistema H.A.C.C.P.”, corso per addetti alle preparazioni alimentari e alle attività di pulizia presso l’Asilo Nido Comunale.**

**10 e 16 giugno 2009 - R.S.A., Soggiorno Francese Mater Dei, Novara (NO) – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.**

**14 maggio 2009 – R.S.A., Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV) – Formatore: Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti**

**19 marzo 2009 - Comune di Saronno (VA) – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale operativo degli asili nido comunali.**

**12 e 17 marzo 2009 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV) - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.**

**10 dicembre 2008 - Azienda Farmaceutica Municipalizzata, Comune di Vercelli - Relatore: “La sicurezza alimentare nel piatto delle collettività” – Convegno di Educazione Alimentare “Il ristorante a scuola”.**

**25 e 26 settembre 2008 - Supermercati UNIFOOD “VELA” – Formatore in tema di igiene ed autocontrollo del personale impiegato presso i punti vendita ed i responsabili d’impianto - Dormelletto (NO).**

**18 aprile 2008 - Institut Agricole Régional di Aosta (AO) - Relatore: “Il Tecnologo Alimentare: una nuova risorsa nel panorama agro-alimentare valdostano”.**

**8 novembre 2007 - Tecnoparco, Provincia Verbano Cusio Ossola (VB) - Relatore: “Il settore agroalimentare tra normativa e qualità”.**

**24 maggio 2007 - RISNA 2007, Università di Potenza – Relatore: “Sicurezza Alimentare: esempi di applicazione nella ristorazione collettiva” – Ricerca Innovazione e Sviluppo nel campo della Nutrizione e degli Alimenti**



**30 marzo 2006 - Rotary Club Novara, Distretto 2030** – Relatore: “Il Tecnologo Alimentare e la progettazione ed il controllo dei servizi di ristorazione collettiva”.

**Gennaio 2006 - Comune di Tradate (VA)** - Formatore per il personale comunale impiegato nei servizi di ristorazione collettiva scolastica e asili nido.

**2006 - Comune di Varallo Pombia (NO)** - Formatore per il settore ristorazione collettiva e asili nido.

**2004 - R.S.A., Soggiorno Francescano Mater Dei, Novara (NO)** – Formazione cuochi per l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti - servizio di ristorazione.

**2004 - R.S.A., Soggiorno Francescano Mater Dei, Novara (NO)** – Formazione ADEST per l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti - servizio di ristorazione.

**2004 - Terme di Sirmione S.p.A.** - Corso per i responsabili dei sistemi di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dei servizi di ristorazione collettiva gestiti dalla società

**Da ottobre 2003 - Comune di Vigevano (PV)** - Formatore per il settore ristorazione collettiva e asili nido.

**2 ottobre 2003 - Meeting P.A.I. del Nord-Ovest, Ivrea (TO)** - Relazione sui servizi di ristorazione collettiva, “La competenza del Tecnologo Alimentare a disposizione degli Enti Pubblici”.

**2003 - Comune di Castello D'Agogna (PV)** - Formatore per il settore ristorazione collettiva del personale impiegato per i servizi gestiti direttamente dal Comune.

**2003 - Terme di Sirmione S.p.A.** - Corso per gli addetti alle preparazioni alimentari dei servizi di ristorazione collettiva gestiti dalla società.

**2003/2006 - Comune di Trecate (NO)** - Formatore per il settore ristorazione collettiva, asilo nido.

**2003/2005 - Comune di Cerano (NO)** - Formatore per il settore ristorazione collettiva, asili nido.

**Da marzo 2002 - Comune di Vercelli** - Formatore per la ristorazione collettiva asili nido comunali.

**Da gennaio 2002 - R.S.A., Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV)** – Formazione cuochi per applicazione del sistema di autocontrollo igiene degli alimenti - servizio di ristorazione.

**2001/2005 - Comune di Suno (NO)** - Formatore cuochi e addetti alla somministrazione dei servizi di ristorazione collettiva scolastica gestiti direttamente dal Comune.

**Da marzo 2001** – Casa di Riposo “Dott. Giuseppe Pariani” Oleggio (NO) - Formazione cuochi per l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti - servizio di ristorazione.

**Da febbraio 2001 - Comune di Gravellona Toce (VB)** - Formatore per il settore ristorazione collettiva asilo nido.

**Settembre 2001/giugno 2016 - Scuole Materne “Opera Pia Negroni”, Novara** - Formazione del personale di cucina e di quello addetto alla somministrazione.

**Dicembre 2000/luglio 2017 - Comune di Saronno (VA)** - Formatore del personale addetto alla preparazione e somministrazione pasti - servizi di ristorazione comunale - Asili Nido.

**Marzo 2000/luglio 2012 - Comune di Borgomanero (NO)** - Formazione del personale comunale e scolastico - servizio di ristorazione scolastica e asili nido.

**2000/2004 - ASCOM Novara, Via Paletta n. 1, Novara** – Corsi di formazione per addetti alla ristorazione: “Autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il sistema HACCP”

**Febbraio 2000/giugno 2012 – Asilo Infantile Ricca – Novara (NO)** - Formazione del personale di cucina e di quello addetto alla somministrazione.

**1999/2000 - Comune di Porto Venere (SP)** - Formazione di cuochi, addetti alla somministrazione e di tutto il personale comunale impiegato per il servizio di ristorazione collettiva scolastica.

**1997/1999 - RIAL Restoring s.r.l., S. Pietro Mosezzo (NO)** - Formatore del personale della società di ristorazione.

## ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

## PUBBLICAZIONI

## CORRELATORE TESI DI LAUREA

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

**1997 -1999**

**RIAL Restoring S.r.l.** – San Pietro Mosezzo (NO)

Ristorazione collettiva

Impiegato, terzo livello

Coordinatore servizi ristorazione collettiva – Responsabile applicazione dei processi di autocontrollo aziendali

**1997**

**INALCA – Gruppo Cremonini** – Castelvetro di Modena

Macellazione e sezionamento carni bovine e ovicaprine

Addetto al controllo qualità, linee disosso e produzione hamburger surgelati

**2018 - “Paste di semola di grano duro e fresche: ingredienti destinati alla ristorazione collettiva. Il caso particolare della ristorazione scolastica”.**

Pastaria 2/2018 - MARZO

**2008 - “Ristorazione collettiva a prova di igiene – individuare, prevenire e ridurre i rischi”.**

Alimenti e Bevande – EPC Periodici – anno X – 5 maggio 2008

**2007 - “Tecnologo Alimentare: progettazione e controllo”.**

RC Ristorazione Collettiva – High Lights – settembre 2007

**1997 - “Valutazione della freschezza delle uova in guscio con metodi chimici e fisici”** di P. Cattaneo, C. Balzaretto, F. Quaglia, M. Di Giancamillo (“INGEGNERIA ALIMENTARE - Le conserve animali”. nn. 4/97 agosto-settembre e 5/97 ottobre-novembre).

**Luglio 2016 - “L’applicazione di criteri di sostenibilità nei servizi pubblici di ristorazione collettiva. Valutazioni economiche e gestionali”**, elaborato finale di L. Perini.

Università degli Studi di Milano - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari – Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione – A.A. 2015/2016.

**17 e 18 marzo 2022**

**totale ore: 12**

Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Lombardia e Liguria

IFS Food versione 7 e Global Standard For Safety versione 8

Non applicabile

N. 12 crediti formativi

**8 febbraio 2022**

**totale ore: 2,5**

Università di Parma e Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Lombardia e Liguria

Prodotti carni e lattiero-caseari innovativi per la salute del consumatore

Convegno finale MiMe4Health e laboratori dimostrativi

Non applicabile

N. 2 crediti formativi

**28 gennaio 2022**

**totale ore: 3**

Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d’Aosta

Food Packaging: aggiornamento legislativo

Non applicabile

N. 3 crediti formativi

**17 settembre 2021**

**totale ore: 5**

Ekonore, Milano - Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>  | <p>La Bio-disinfestazione nell'agroalimentare</p> <p>Non applicabile<br/>N. 4 crediti formativi</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>7 maggio 2021</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 2</b></span></p> <p>Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria</p> <p>La gestione del sistema della sicurezza alimentare: luci e ombre delle modifiche legislative.</p> <p>Non applicabile<br/>N. 2 crediti formativi</p>                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>27 gennaio 2020</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 3</b></span></p> <p>Università del Piemonte Orientale – UPO – Novara</p> <p>L'origine dell'ingrediente primario in etichetta: dalle linee guida UE all'applicazione concreta.</p> <p>Non applicabile<br/>N. 3 crediti formativi</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>28 ottobre 2019</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 7</b></span></p> <p>Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino.</p> <p><i>Materiali a contatto con gli alimenti – aggiornamenti e casi pratici</i></p> <p>Non applicabile<br/>N. 7 crediti formativi</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>11 aprile 2019</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 4</b></span></p> <p>A&amp;Q – Polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale.<br/>Facoltà di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Milano<br/><i>Ristorazione scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità.</i></p> <p>Non applicabile<br/>N. 4 CF</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>15 febbraio 2019</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 3</b></span></p> <p>Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Torino</p> <p><i>Il trattamento dei dati personali e la conformità normativa per il libero professionista</i></p> <p>Non applicabile<br/>N. 3 Crediti</p>                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>17 novembre 2018</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 5</b></span></p> <p>Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Torino</p> <p><i>Aggiungi un posto a tavola: mangio in mensa anch'io.</i></p> <p>Non applicabile.<br/>N. 5 CFP</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione</li> </ul>  | <p><b>29 settembre 2017</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 5</b></span></p> <p>Pastaria Festival - Parma</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul>  | <p><i>Paste di semola di grano duro e fresche: ingredienti destinati alla ristorazione collettiva.</i></p> <p>Non applicabile.<br/>N. 5 CFP</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul>                          | <p><b>17 ottobre 2016</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 3,5</b></span></p> <p>New Business Media, Sicurezza, Axis</p> <p><i>Sabotaggio di prodotti alimentari: come proteggere le fasi di produzione, lavorazione e stoccaggio dei cibi.</i></p> <p>Non applicabile.<br/>N. 5 CFP</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>20 giugno 2016</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p> <p>TüV Know-How Club</p> <p>ISO 9001:2015 – Sistemi di gestione per la qualità</p> <p><b>Auditor interno - ISO 9001:2015</b></p> <p>N. 8 CFP</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>18 dicembre 2015</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p> <p>Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualità, Società del Gruppo RINA – Torino, Environment Park<br/>"BRC Global Standard For Food Safety versione 7 e Pest management service (Norma UNI EN 16636)".</p> <p>Non applicabile<br/>N. 8 CFP</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>20 maggio 2015</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 3</b></span></p> <p>Ipac Ima 2015, Milano – Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria</p> <p>"La tecnologia alimentare fra tradizione e innovazione: esigenze di sicurezza, benessere, sostenibilità".</p> <p>Non applicabile<br/>N. 3 CFP</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>28 marzo 2015</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 3</b></span></p> <p>APITFORMA, Torino - Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta</p> <p>"Regolamento UE 1169/2011: i tecnologi alimentari fanno il punto".</p> <p>Non applicabile.<br/>N. 3 CFP</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>03-04-10-11-17-18-24-25 ottobre 2014</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 56</b></span></p> <p>A&amp;Q – Polo per Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari – Università degli Studio di Milano<br/>"Professionista della sicurezza alimentare – Competenze e strumenti per la gestione degli standard BRC/IFS/ISO 22000 nell'industria alimentare attraverso i Sistemi di Gestione Qualità Integrati"</p> <p><b>Auditor di 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> parte per gli standard BRC/IFS/ISO 22000</b> nell'industria alimentare<br/>N. 52 CFP</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione</li> </ul>  | <p><b>7 marzo 2013</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 4</b></span></p> <p>Dipartimento ARPA Novara</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>   | <p>“Dagli appalti verdi alla gestione ambientale: strumenti e opportunità per la sostenibilità e la competitività”</p> <p>Non applicabile</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>  | <p><b>6 novembre 2012</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 7,5</b></span></p> <p>Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino in collaborazione con QSA Scuola italiana Qualità e Sicurezza nell’Alimentazione</p> <p>“Ristorazione scolastica e sostenibilità ambientale”</p> <p>Non applicabile</p>                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>  | <p><b>28 febbraio 2012</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 2,5</b></span></p> <p>Ho. Re. Ca. 2012 - Stresa</p> <p>Gestione ottimale della cucina: “Il Food Cost”</p> <p>Non applicabile</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>  | <p><b>21 novembre 2011</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 7,5</b></span></p> <p>M.I.U.R. - Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca</p> <p>Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte – Direzione Generale - Torino</p> <p>“Accoglienza e inserimento a scuola dei bambini con gravi allergie alimentari”</p> <p>Non applicabile</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>  | <p><b>14 ottobre 2011</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p> <p>e-belf eventi – San Giusto Canavese (TO)</p> <p>“Gestione del paziente nefropatico e celiaco” – Responsabile scientifico Dott. A. Pezzana</p> <p>Non applicabile - Corso ECM</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul> | <p><b>8 e 9 giugno 2010</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 16</b></span></p> <p>SCUOLA SICUREZZA ALIMENTARE - Torino</p> <p>“Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale”</p> <p>Non applicabile - Corso ECM</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>  | <p><b>8 maggio 2009</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p> <p>AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare</p> <p>Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell’arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici.</p> <p>Attestato di partecipazione</p>                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>  | <p><b>Settembre 2007</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p> <p>Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria in collaborazione con OTALL</p> <p>“Allerte sanitarie, prodotti chimici, protocolli di sanificazione”</p> <p>Attestato di partecipazione</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>  | <p><b>Luglio 2007</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p> <p>UNI – Milano</p> <p>“Il sistema di gestione della sicurezza alimentare in Italia e in Europa”</p> <p>Non applicabile</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>12 aprile 2007</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span><br/> BVQI Italia</p> <p>Corso per valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare): analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit<br/> Non applicabile</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>29.01.07 e 05.02.07</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 16</b></span><br/> Azienda Sanitaria Locale 11 – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione in collaborazione con Comune di Vercelli<br/> “Celiachia e ristorazione collettiva”</p> <p>Non applicabile</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Dicembre 2006</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 4</b></span><br/> ASL 13 – Regione Piemonte –Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione<br/> “Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche”</p> <p>Non applicabile</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Giugno 2005</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span><br/> Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano in collaborazione con OTALL<br/> . legislazione Europea in materia di sicurezza degli alimenti<br/> . regolamento CE 178/2002 in materia di rintracciabilità<br/> . direttiva CE 89/2003 in materia di etichettatura<br/> Non applicabile</p>     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Maggio 2005</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span><br/> Associazione Industriali di Novara e BVQI Italia S.p.a.</p> <p>Le certificazioni nel settore agro-alimentare</p> <p>Non applicabile</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Aprile 2004 – Dicembre 2004</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 60</b></span><br/> Istituto Tecnico Professionale - Centro Studi Ecologia – Ambiente di Piacenza (Fiorenzuola D'Adda), in collaborazione con Arpa Piemonte e Certiquality<br/> Ambiente e disciplina ambientale</p> <p>Attestato di “<b>Consulente – Tecnico Ambientale</b>” (100/centesimi e lode),</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Novembre 2004</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span><br/> Associazione Industriali di Novara</p> <p>Rintracciabilità nel settore agro-alimentare: obblighi, opportunità per le imprese alla vigilia del nuovo regolamento CE n° 178/2002<br/> Non applicabile</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>18- 19 ottobre 2004</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 16</b></span><br/> BVQI Italia<br/> <b>Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004</b></p> <p>Attestato qualifica auditor interno</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Febbraio 2002</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span><br/> CERMET, Cariano di Granarolo (BO)</p> <p>“La rintracciabilità di un prodotto alimentare lungo la filiera”</p> <p>Attestato di partecipazione</p>   |

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

**2-4 settembre 1998**

**totale ore: 16**

Galgano & associati

“Tecniche di Audit”

Attestato di Auditor interno

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

**Maggio 1998**

**totale ore: 40**

Società QSA, Genova

Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering

“**Certificate of Competence**” ed [Attestato di Formatore per il settore Alimentare](#)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

**Luglio 1996**

**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; l'insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado delle materie tecnico-scientifiche concernenti il campo alimentare.

**Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

Giugno 1985

Liceo Scientifico A. Avogadro, Vercelli

Italiano, Storia, Geografia, Filosofia, Latino, Matematica, Fisica, Chimica, Biologia, Geografia Astronomica, inglese

**Maturità Scientifica**

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buono

Buono

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 ETEROGENI DI PERSONE

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Ambiente Microsoft: Windows, Word, Outlook, Excel, Power Point.  
Conoscenza di Internet per ricerca dati

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

ISTRUTTORE SUBACQUEO ☆ – CMAS / FIPSAS

PATENTE O PATENTI

Patente B – Automunito

Novara, 18 maggio 2022

**Dott. Fabrizio Quaglia**

