

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DI SIERO VALERIA**
Residenza **20, via Tadini, 28100 Novara (NO) – Italia**
Telefono fisso **0321.1828065**
Fax **0321.1828066**
Cellulare **335-7329830**
E-mail **disiero@studiodisiero.com**
PEC **valeria.disiero@otapvda.it**

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **19 ottobre 1961**

TITOLO

Tecnologo Alimentare

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

Iscritto all'Ordine dei Tecnologi della Regioni Piemonte e Valle d'Aosta
numero di Iscrizione: 02 dal 10 giugno 2000

INCARICHI ISTITUZIONALI

• Date
Nome e indirizzo del datore di lavoro

13 dicembre 2005

Tribunale di Novara

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

• Date
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Anni 2013 e 2010

Università degli studi di Torino – membro della Commissione Esami di Stato Prima e Sessione esami per abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare



Consulenza Ristorazione collettiva

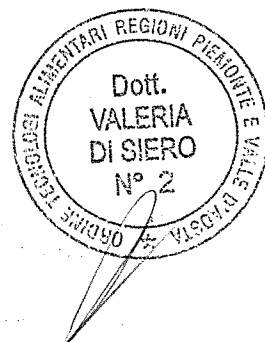
- Servizio di consulenza e controllo conformità del servizio di ristorazione scolastica **Comune Magenta (MI)** 23.000 circa abitanti –anno solare 2011- anno solare 2012 - anno solare 2013 - anno solare 2014-anno solare 2015
- Controllo della qualità del servizio di refezione scolastica **Comune Rho (MI)** 50.000 circa abitanti – anni scolastici 2008/2009 – 2009/210 – 2010/2011 - 2011/2012-2012/2013 – 2013/2014 -2014/2015-2015/2016
- 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, gennaio – luglio 2015
- Controllo qualità ristorazione scolastica **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
- **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
- 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
- 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
- Controllo qualità ristorazione scolastica e sociale Comune di Prato Sesia (NO) 2.000 circa abitanti – anni 2009-2010- 2011-2012-2013-2014
- Controllo qualità ristorazione scolastica Comune Angera (VA) 5.600 circa abitanti – anno scolastico 2011/2012
- 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

Consulenza gare e concorsi pubblici

- Membro esperto Commissione Giudicatrice selezione per il conferimento di incarico professionale di coordinatore delle attività tecniche dei servizi di ristorazione gestiti dall'A.F.M. di Vercelli.
- 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
- 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 della relativa gara di appalto per il Comune di Novi Ligure (AL) – anno 2007.
- Stesura capitolato gara fornitura servizio ristorazione collettiva Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV)– anno 2004.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la fornitura di pasto crudo (scolastico e socio assistenziale) Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV), anno 2004
- Stesura capitolato gara servizio ristorazione sociale Comune di Novara – anno 2003.



Consulenza in ambito igienico sanitario e studi HACCP

- Pratiche ottenimento autorizzazione alla produzione, deposito e commercializzazione additivi ed aromi alimentari azienda chimica in corso
- Sistema di autocontrollo processo produzione additivi ed aromi alimentari in corso
- Sistema di Autocontrollo processo sezionamento carni- in corso
- Sistema di Autocontrollo processo birra- in corso
- Gestione applicazione normativa MOCA per produttore film plastici - in corso
- 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 9001:2008- settore confezionamento cesti natalizi - anni 2014, 2013, 2012, 2011
- Implementazione standard BRC ed IFS settore pasta fresca stesa e ripiena - anni 2015, 2014, 2013, 2012, 2011
- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2008 settore socio assistenziale, come Responsabile Gestione Qualità - anni 2007, 2008, 2009, 2010, 2011
- Attività di studio del sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000. 2005 (gestione della sicurezza alimentare) settore chimico -anni 2007, 2008. 2013



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

- Attività di mantenimento norma ISO 9001:2000 azienda alimentare settore distributori automatici alimenti – anno 2005, 2006
- Attività di mantenimento norma ISO 9001:2000 e standard BRC azienda alimentare settore pasta fresca– anno 2004
- Progettazione e realizzazione standard BRC azienda settore piatti finiti surgelati - anno 2005

Consulenza 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"** – totale ore di attività anno 2014/2015: 100; totale ore di attività anno 2013/2014: 60; totale ore di attività anno 2012/2013: 60
- 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"** elementi nutrizionali
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2011 titolo **"La natura ci aiuta anche in cucina. Le erbe in cucina"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2011 titolo **"Colazioni, merende e feste sane e gustose. Valori nutrizionali e calorici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2010
titolo **"Mi piace...ma è buono?"**
- Educazione alimentare presso scuole primarie Comune di Concorezzo (classi prime,secondo, terze, quarte quinte) argomenti trattati: **piramide alimentare, principi nutritivi, frutta, verdura, colazione** - aprile-maggio anno 2010
- Intervento destinato ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – 16 marzo 2010
titolo **"Il labirinto del mercato del cibo: cosa sapere per acquistare al meglio"**
- Intervento destinato ai genitori degli utenti degli asili nido del comune di Novara – 16 novembre 2009 titolo **"La pappa è pronta: al nido un pasto di qualità"**
- Intervento destinato ai genitori dei bambini delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del comune di Novara – 31 marzo 2009 titolo **"La corretta alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza"**
- Intervento nell'ambito degli eventi per l'8 marzo organizzati dal Comune di San Nazzaro Sesia, anno 2008 **"La corretta alimentazione"**
- Intervento in due serate di divulgazione organizzate dal Comune di Varallo Pombia, anno 2007 **"Linee guida per una sana alimentazione e sicurezza alimentare"**
- Definizione e redazione menù scolastico e tabelle dietetiche per gli Asili nido del Comune di Novi Ligure (AL) anno 2007-2012
- Consulenza per l'elaborazione e applicazione di progetti di educazione alimentare - Comune di Novi Ligure (AL) – anni 2007
- Studio di un progetto di educazione alimentare destinato a scuole dell'infanzia, primaria e Realizzazione di tabelle dietetiche con computo bromatologico, pesi cotto/crudo e menù destinati alla ristorazione scolastica ed ospedaliera - Comune di Bellusco, Ospedale di Circolo Fondazione Macchi– anno 2005
- Realizzazione progetto di educazione alimentare - Comune di Varallo Pombia (NO) – anno 2004 Intervento al convegno **"Tutti a Telème" Alimentazione, infanzia e cultura del cibo"** Titolo intervento **"La Qualità a misura di bambino"**, anno 2000
- Due interventi nell'ambito di serate divulgative organizzate dal Comune di Novara– Quartiere Nord , Anno 2002 **"I prodotti biologici"** e **"La sicurezza alimentare"**



Attività formative e docenza

- Docenza presso la Scuola Professionale VCO Formazione di Novara (moduli formativi per operatori dell'alimentazione servizi cucina ed operatori dell'alimentazione panificatori e pasticceri: tecnologia e controllo della panificazione, qualità, controllo qualità dei prodotti e servizi, sicurezza ed igiene dei lavoratori, principi di alimentazione) - anni scolastici 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015
- Formazione igienico sanitaria al personale operante c/o il Centro Cottura dell'Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna" (PV) e nelle scuole infanzia e primarie Comune di Cilavegna anni 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014
- Moduli formativi relativi ad HACCP corsi Operatori agrituristici finanziati Provincia Novara Agenzia formativa VCO sede Novara – anno 2013, 2014
- Moduli formativi relativi ad igiene degli alimentati corsi voucher finanziati Provincia Novara Agenzia formativa VCO sede Novara – pasticceria base, pane e pizzeria base, gastronomia – anni 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015
- Moduli formativi relativi ad igiene degli alimentati destinatari ragazzi disabili – anno 2011
- Correlatore relazione finale corso di laurea in Controllo Qualità curriculum dietetico alimentare anno accademico 2008/2009 dal titolo "La qualità igienico-nutrizionale del pasto negli asili nido: esperienza valutativa nel Comune di Novara anno 2010
- Progetto formativo base in materia di igiene alimenti e somministrazione modulo formativo di ore 9 destinato a personale Società Solidarietas s.r.l. anno 2010
- Progetto formativo base in materia di igiene alimenti e somministrazione modulo formativo di ore 6 destinato a personale cooperativa sociale KCS Karegiver 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
- Formazione sull'implementazione del Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2000 nel settore socio assistenziale, rivolto al personale della Società Solidarietas s.r.l. Soggiorno Francescano di Novara. Ore di formazione erogate 100, anno 2006
- Formazione sull'implementazione del Sistema Qualità UNI EN ISO 9001:2000 nel settore socio assistenziale, rivolto al personale della Soc. Coop. A.r.l. L'Approdo Casa di Riposo Mater Dei di Novara.. Ore di formazione erogate 100, 2006
- Ciucciolandia - anni 2003, 2004, 2005, 2006



Comune di Novara - anni 2003, 2004, 2005, 2006 - Formazione igienico sanitaria c/o cucine asili nido Comune di Novara e Micronidi privati di Novara: Maramao, Alcarotti,

Partecipazione ad altri eventi in qualità di relatore

"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

Organizzazione eventi

"Sal: Sistemi Agroalimentari Locali – ripensando al futuro del cibo nelle realtà montane" Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta
7 Novembre 2014 – c/o Collegio Rosmini Domodossola

"Piemonte e Valle d'Aosta: tradizione, innovazione e sviluppo della filiera lattiero casearia" Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta
23 marzo 2012 sede Istituto Lattiero Caseario Moretta

"Il Tecnologo alimentare: una nuova risorsa nel panorama agroalimentare valdostano." Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta
Organizzato in data 18 aprile presso l'Istitut Agricole Régional di Aosta

"Prodotti da forno in Valle d'Aosta e Piemonte" Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta Mercoledì 15 maggio 2013
presso Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino via Ventimiglia 165, TORINO

PUBBLICAZIONI

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

"La qualità a misura del bambino" Atti del Convegno

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

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

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



ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	1999 - 2014	Studio QTRE
		Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari
		Socio fondatore
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	1987- 1998	RI.AL
		Ristorazione collettiva
		Primo livello
		Coordinatore servizi ristorazione collettiva
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	1998-1999	My Lunch
		Ristorazione collettiva
		Quadro B
		Responsabile Sistema Qualità ISO 9002:1994 e Responsabile Divisione Igienico Sanitaria

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	28 marzo 2015	attribuiti n° 3 crediti formativi
		ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI REGIONI PIEMONTE E VALLE D'AOSTA
		Regolamento UE 1169/2011 - i Tecnologi Alimentari fanno il punto
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	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
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	16 Settembre 2014	attribuiti n° 6 crediti formativi
		ISTITUTO ZOOPROFILATTICOP SPERIMENTALEDEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
		Io mangio a scuola: igiene e sicurezza del cibo
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	18 Novembre 2013	totale ore: 8
		UNI
		La norma UNIEN ISO 9000:2015 aggiornamenti
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	15 Maggio 2013	totale ore: 8
		Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino
		Prodotti da forno: la tradizione che si rinnova

• Date	20 febbraio 2013	totale ore: 8
--------	-------------------------	----------------------



• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	IFS Manegement GmbH	
	IFS food, versione 6	
• Date	12 dicembre 2012	totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Union Camere Commercio Piemonte	
	Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011	
• Date	12 gennaio 2012	totale ore: 8
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	CSI spa Docente Dott. Sangiorgi Mario BRC approved training provider	
	BRC Global Standard for Food Safety issue 6. Conversione dalla versione 5 alla versione 6	
• Date	3-4 maggio 2011	totale ore: 12
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scuola Sicurezza Alimentare Torino	
	Energia in tavola per non sprecarla, per meglio impiegarla verso un'alimentazione sostenibile	
• Date	1 dicembre 2010	totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Sportello Europa ALPS Enterprise Europe Network – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino	
	Gli imballaggi dei prodotti alimentari – sicurezza ed aspetti ambientali	
• Date	5 luglio 2010	totale ore: 8
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Scuola Sicurezza Alimentare Torino	
	Valutazione sensoriale come indicatore di qualità alimentare	
• Date	23 settembre 2009	totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Polo A & Q Polo per la Qualificazione del Settore Agro Industriale	
	Seminario Informativo sulla norma FSSC 22000 Food Safety System Certification	
• Date	8 maggio 2009	totale ore: 8
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare	
	Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici	
• Date	12 - 13 novembre 2008	totale ore: 8
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta	
	Innovazione ed applicazione nel panorama agro-alimentare piemontese: il contributo del tecnologo alimentare - legislazione igienico sanitaria e standard volontari	
• Date	18 Aprile 2008	totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta	



• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Il Tecnologo Alimentare: una nuova risorsa nel panorama agroalimentare valdostano organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Aosta
• Date	8 novembre 2007 totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Il Settore agroalimentare tra normativa e qualità organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Verbania Fondotoce
• Date	12-13 Aprile 2007 totale ore: 16
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BVQI Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare): analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit
• Qualifica conseguita	Auditor di prima parte
• Date	3 Aprile 2007 totale ore: 8
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Cermet Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Il Sistema di gestione per la qualità nelle strutture socio-assistenziali
• Date	Dicembre 2006 totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	ASL 13 Novara
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche organizzato
• Date	14 ottobre 2005 totale ore: 8
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Lombardia e Liguria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti. Applicazione Norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli Alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali
• Qualifica conseguita	Attestato qualifica auditor interno e formatore
• Date	Marzo 2005 totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Certiquality
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	La rintracciabilità nel settore agroalimentare
• Date	Marzo 2005 totale ore: 4
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNI - Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	UNI EN ISO 14001:2004 - Cosa cambia nei sistemi di gestione ambientale
• Date	Gennaio 2005 totale ore: 8
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BVQI Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Affiancamento Ispettori BVQI in verifica ispettiva di terza parte ISO14001 e registrazione EMAS c/o Azienda cliente BVQI
• Date	18- 19 Ottobre 2004 totale ore: 16



- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
 - 14-18 Luglio 2003** **totale ore: 40**
 - BVQI Italia
 - Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Date
 - 14-18 Luglio 2003** **totale ore: 40**
 - AICQ - Associazione Italiana Cultura Qualità
 - Corso di formazione "Valutatori dei Sistemi Gestione Qualità"
 - Valutatore Sistemi Gestione Qualità
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
 - 14-28 Marzo e 11 Aprile 2001** **totale ore: 18**
 - Agrinform Milano
 - L'autocontrollo in alcune fasi della filiera produttiva della carne
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
 - 28-19 Gennaio 1999** **totale ore: 16**
 - Informa EPC Roma
 - L'igiene e sicurezza nella ristorazione collettiva
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date
 - 2-4 Settembre 1998** **totale ore: 16**
 - Galgano & associati
 - Tecniche di Audit della qualità
 - Attestato qualifica auditor interno
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Date
 - Maggio 1998** **totale ore: 40**
 - Società QSA Genova
 - Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering
 - Attestato di competenza e Formatore
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Date
 - 1981 - 1986**
 - Università degli Studi di Milano Facoltà di Agraria**
 - 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
 - Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari** votazione 106/110
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Date
 - 1976 - 1981**
 - Liceo Scientifico Antonelli – Novara**
 - Italia, Storia, Geografia, Filosofia, Latino, Matematica, Fisica, Chimica, Biologia, Geografia Astronomica
 - Maturità Scientifica** votazione 45/60
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita



**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA
ALTRA LINGUA

ITALIANO
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

PATENTE O PATENTI

Patente B - Automunita

Ultima revisione: 20/09/2015

