

# Simona Iezzi

XXXXXXXXXXXX



~~DATA E LUOGO DI NASCITA~~ 12/07/1994 ~~MA~~ (MI)  
~~RESIDENZA~~ Via D'Adda, Gallarate (VA) ~~01106012666~~ (VA)

NAZIONALITA': Italiana

TEL. CELL.: 3407508674

E-MAIL: simonaiezzi94@gmail.com

PATENTE: B

DISPONIBILITA' DI AUTOMEZZO: Si

## Percorso Formativo

- Università Carlo Cattaneo – LIUC di Castellanza (VA).  
Attualmente iscritta al 3° anno del Corso di Laurea Triennale in **Ingegneria Gestionale indirizzo industriale**. Numero esami sostenuti: 13/20 Media dei voti: 24/30
- Istituto medio superiore: Liceo Linguistico Daniele Crespi di Busto Arsizio (VA)  
Voto finale: 62/100
- 2017: Attestato di frequentazione al corso di Inglese livello Intermedio presso British College di Gallarate (VA).

## Esperienze di lavoro durante gli studi

- ELEN SRL di Garbagnate Milanese (MI)  
Durante il periodo estivo mentre frequentavo l'istituto medio superiore, ho contribuito alla produzione di sensori elettronici presso l'azienda ELEN SRL di Garbagnate Milanese (MI). Il lavoro consisteva in operazioni di preparazione cavi, assemblaggio componenti, etichettatura, collaudo sensori, programmazione schede elettroniche e imballaggio.

## Competenze tecniche

- Ottima capacità di pianificazione, organizzazione e precisione
- Buona capacità di problem solving e di lavoro in autonomia
- Buona capacità di lavorare in team e buone doti relazionali

## Lingue Straniere

- INGLESE: livello intermedio | ottima comprensione | buono scritto | buono parlato
- SPAGNOLO: Livello intermedio | ottima comprensione | buono scritto | buono parlato
- FRANCESE: livello scolastico | buona comprensione

## Conoscenze Informatiche

- Buona capacità di utilizzare supporti informatici con sistema operativo Windows
- Buona conoscenza di: Pacchetto Office 365 | AutoCAD | MySQL | Java

## Attività extracurricolari e hobby

Dedico spesso e volentieri il mio tempo libero nel cinema, nella lettura e nella cucina. In particolare amo leggere libri di fantascienza e romanzi rosa, oltre che classici della letteratura moderna. Per quanto riguarda il cinema le mie preferenze si riferiscono a film biografici riguardanti il mondo del lavoro, della finanza ma anche dello sport. La cucina è una passione che pratico molto raramente, sperimentando e inventando ricette nuove ogni qual volta ne ho la possibilità.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nome</b>                           | FERRARIS ANNA LISA   |
| <b>Data di nascita</b>                | 31/08/1969   |
| <b>Qualifica</b>                      | Veterinario T.D. dir. professionalità sanitarie  |
| <b>Amministrazione</b>                | MINISTERO DELLA SALUTE   |
| <b>Incarico attuale</b>               | Incarico professionale di alta specializzazione, ispettivo, di consulenza e ricerca-352 UVACPIF-TO-S3 ex DM 19 aprile 2016, da 1/2/17 a 31/1/22 presso DGSAF-UVAC PIF PIEMONTE E VALLE D'AOSTA |
| <b>Numero telefonico dell'ufficio</b> | 0659944821/ int.8720 - 329/0646739   |
| <b>Fax dell'ufficio</b>               | 0115613638   |
| <b>E-mail istituzionale</b>           | a.ferraris@sanita.it   |

### TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

|   |   |
|---|---|
| <b>Titolo di studio</b>                       | laurea medicina veterinaria presso Università degli Studi di Milano. Votazione 102/110  |
| <b>Altri titoli di studio e professionali</b> | Diploma di specializzazione in miglioramento genetico degli animali domestici presso Università degli Studi di Milano. Votazione 70/70 e lode |

**Esperienze professionali (incarichi ricoperti)**

- da 11/4/2006 a 10/4/2009 da 11/4/2009 a 10/4/2014 da 11/4/2014 fino a 31/3/2019 contratti a tempo determinato per veterinario dir. delle professionalità sanitarie presso UVAC/PIF PIEMONTE E VALLE D'AOSTA, DGSAF MINISTERO DELLA SALUTE
- 02/07/2001 a 31/05/2006 Contratti di diritto privato di collaborazione coordinata continuativa a tempo determinato come veterinario coadiutore presso UVAC – Ufficio veterinario per gli adempimenti comunitari del Piemonte (Ufficio Periferico del Ministero della Salute, via Guarini 4, 10123 – Torino). - MINISTERO DELLA SALUTE
- 02/11/1999 - 30/06/2001: Borsa di studio per il progetto di ricerca dal titolo: “Analisi dei fattori di rischio della Brucellosi e Tubercolosi bovina ed ovicaprina”. presso l’Osservatorio epidemiologico dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta via Bologna 148, 10154 Torino -ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA
- 1997/99- pratica medico veterinaria presso strutture ambulatoriali veterinarie 1995/96 - impegno come bibliotecario presso la facoltà di Architettura dell’università degli Studi di Milano. 1994/95 - impiego come assistente per ragazzi disabili presso il comune di Milano.

**Capacità linguistiche**

**Capacità nell’uso delle tecnologie**

| Lingua  | Livello Parlato | Livello Scritto |
|---------|-----------------|-----------------|
| Inglese | Scolastico      | Fluente         |

- Ottima conoscenza dell'ambiente Windows e dell'uso di Internet.

Altro (partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazione a riviste, ecc., ed ogni altra informazione che il dirigente ritiene di dover pubblicare)

### **ARTICOLI PUBBLICATI:**

"LA MOVIMENTAZIONE DEGLI EQUIDI" - La Professione veterinaria n°4-2011;  
"GLI EQUIDI DURANTE IL TRASPORTO"- La Professione veterinaria n°20-2011;  
"ANAGRAFE EQUINA-PUNTI CRITICI DELLA LEGISLAZIONE E DIFFICOLTÀ PROFESSIONALI"- La Professione n°22-2011;

"IL CRONOTACHIGRAFO: QUESTO SCONOSCIUTO!?"- La Professione veterinaria n°11-2012 ;

"ACCERTARE GLI ILLECITI AL TRASPORTO"- La Professione veterinaria n°24-2013;

"CIBI SICURI E CIBI SPRECATI"- 30 GIORNI\_n° 11-2013; "MOVIMENTAZIONE DEI PETS: Le nuove regole dell'Unione europea"- ARGOMENTI N° 4 DIC. 2014;

"IN VIAGGIO DALL'EST: importazioni senza frontiere? BENESSERE ANIMALE E NORMATIVE DI TRASPORTO"- AIVPA JOURNAL N.1/2015.

- RECUPERO DEGLI ALIMENTI - L' ESPERIENZA DI "VERCELLI CITTA' SOLIDALE" pubblicato il 5/11/15 sul Libro "FOOD SAFETY E FOOD SECURITY" SOCIETA' ITALIANA DI MEDICINA VETERINARIA PREVENTIVA.

#### **- 12° MANUALE ANMVI**

**La movimentazione comunitaria degli animali da compagnia**

<http://www.anmvioggi.it/in-evidenza/63280-la-movimentazione-comunitaria-degli-animali-da-compagnia.html>

### **ISCRITTA ALLE SEGUENTI SOCIETÀ SCIENTIFICHE:**

**AIVEMP – Associazione veterinaria italiana medicina pubblica.**

**SIMEVEP – Società italiana di medicina preventiva.**

### **RELATORE AI SEGUENTI CORSI:**

- **La movimentazione degli equidi da concorso - legislazione vigente ed orientamenti normativi** - ASL Milano 15-2-2007 e IZSPLV sezione di Asti 15-3-2007.

- **Gli scambi commerciali di cuccioli: le regole, i punti critici, gli interventi attuati ed attuabili** - Bologna convegno LAV 6-6-2008.

- **Convenzione europea, Legge 201/2010 e commercio degli animali d'affezione**- IZS del Lazio e Toscana sezione Scandicci- ASL Firenze 5-10-2011);
- **La movimentazione degli animali d'affezione** - ASL Alessandria 12 e 27-4/2012.
  
- **La movimentazione dei cuccioli, criticità emerse e obiettivi raggiunti 25-10-12**- ASL PAVIA.
  
- **Il ruolo dell'UVAC negli scambi comunitari TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO** - convegno SANO COME UN PESCE, Finestra sulle attività di controllo e sorveglianza effettuate sui prodotti ittici. TORINO sede Convegni Eataly Lingotto 27 /1/14.
  
- **LO SPRECO COME RISORSA: sfida impossibile od obiettivo sostenibile?** Per il seminario "Sprechi alimentari: quali conseguenze sull'ambiente?" organizzato dalla CCTO 1/4/14.
  
- **SCAMBI/IMPORTAZIONI PRODOTTI DELLA PESCA** per gli OSA presso MERCATO ITTICO Corso Ferrara 46- Torino, 15/10/14.
  
- **BENESSERE ANIMALE E NORMATIVE DI TRASPORTO.** Per il seminario IN VIAGGIO DALL'EST: importazioni senza frontiere? Da GISPEV (Gruppo italiano di Studio di pediatria veterinaria) a Rivoli (TO) 22/11/14.
  
- **LA MOVIMENTAZIONE DEI PETS – LE NUOVE REGOLE DELLA UE.** Corso ECM in data 14/3/15 dell'ordine dei veterinari di Alessandria (AL) dal titolo "I NUOVI REGOLAMENTI UE. 576/2013 E 577/2013 SUI MOVIMENTI A CARATTERE NON COMMERCIALE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA".
  
- **CONTROLLI SUGLI ANIMALI DA COMPAGNIA A SEGUITO PASSEGGERI** per il corso in data 1/4/15 "FOCUS SUI CONTROLLI SANITARI DEI BAGAGLI E DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA A SEGUITO PASSEGGERI" Incarico di docenza del PIF Caselle per le Autorità doganali e gli altri Enti deputati ai controlli presso l'aeroporto di Torino Caselle (TO).
  
- **MOVIMENTAZIONI DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA IN AMBITO UE E PAESI TERZI" e "DISAMINA RELATIVA ALLA MODULISTICA RICHIESTA. CASI PRATICI"** nel corso ECM "NUOVE FRONTIERE NELLA MOVIMENTAZIONE DEI PETS A CARATTERE NON COMMERCIALE, REG. 576/ E 577/13 UE" organizzato dal Servizio veterinario - ASL Cesena presso il Centro Ricerche Marine di Cesenatico in data 10/6/15.

- **CORSO DI AGGIORNAMENTO SUI CONTROLLI SANITARI DEI BAGAGLI E DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA A SEGUITO PASSEGGERI** per gli addetti aeroportuali e per le autorità di controllo (Dogana, Guardia di Finanza) Incarico di docenza del PIF CASELLE presso l'aeroporto di Torino Casella in data **28/10/15**.

- **LA MOVIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA:**

**CRITICITÀ EMERSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI -**

Corso ECM Giornate di Igiene Urbana Veterinaria - "Gestione delle popolazioni animali domestiche, sinantropiche e selvatiche con il modello della coesistenza tra Enti" - Nella IX Giornata:

Compiti e funzioni di Polizia Giudiziaria afferente alle Forze dell'Ordine ed ai Servizi Veterinari.  
26/11/15 corso CRIUV – Napoli.

- **LA MOVIMENTAZIONE degli animali da compagnia LE NUOVE REGOLE dell'Unione Europea presso ASLTO4 – Distretto di Cuornè il 19 aprile 2016.**

- **LO SPRECO COME RISORSA: CONTINUANDO IL DISCORSO...** convegno organizzato da SIMEVEP e patrocinato dal Ministero della Salute **"UNA BUONA OCCASIONE"** il 7/6/16 a Vercelli.

- **LO SPRECO COME RISORSA ... nuove sfide ed opportunità per le imprese e i cittadini"** al convegno **"SPRECHI ALIMENTARI: Opportunità e responsabilità per le imprese"** organizzato dalla Camera di Commercio di Torino il 16/11/16 e patrocinato dal Ministero della Salute.

- **LO SPRECO COME RISORSA... Esempi concreti dal territorio**

Corso di aggiornamento "La Sanità Pubblica Veterinaria 2017",

Società Italiana di Sanità Pubblica Veterinaria in collaborazione con

Società italiana di medicina veterinaria preventiva - Brescia 5/4/17 e Milano 6/4/17.

- **LA LEGGE GADDA, UNO SGUARDO D'INSIEME – rappresentante SIMEVEP** presso il convegno **PER CORTI E CASCINE di CIA e TURISMO VERDE e CONSORZIO**

**AGRITURISTICO MANTOVANO** "Lo spreco alimentare, oggi più di ieri e meno di domani" Milano 21/5/17, Biblioteca Monumentale via San Domenico Savio.

- **LO SPRECO COME RISORSA - A CHE PUNTO**

siamo **ESEMPI CONCRETI DAL TERRITORIO**  
CORSO DI AGGIORNAMENTO ECM “Il cibo che non nutre nessuno. Legge 19 agosto 2016 n. 166 – Gli sprechi alimentari - Analisi della normativa e ruolo dei Servizi della Sicurezza Alimentare” presso ASLAL di Alessandria.

**- LO SPRECO COME RISORSA PER LA SALUTE? ESEMPI CONCRETI DAL TERRITORIO** corso per progetto di servizio civile “Promossi in salute. Stili di vita sani per star bene con se stessi e con gli altri” di Regione e AUSL Valle d'Aosta il 24/7/17 presso Dipartimento di prevenzione Aosta.

**- LEGGE 166/2016 NORME PER LA LIMITAZIONE DEGLI SPRECHI, L'USO CONSAPEVOLE DELLE RISORSE E LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**  
Corso introduttivo per le Aziende del settore alimentare e per i Pubblici esercizi, organizzato nell'ambito del Tavolo interistituzionale per il recupero delle eccedenze e la lotta allo spreco del Comune di Vercelli, ASCOM 26/10/17.

**- LO SPRECO COME OBIETTIVO DI SALUTE PER LE PERSONE, GLI ANIMALI E L'AMBIENTE** – Seminario di approfondimento “Aggiungi un pasto a tavola” organizzato da CTV Centro territoriale del volontariato di Biella-Vercelli l'11/11/17 Biella.

**- LA NUOVA LEGGE 166/2016 COME, QUANDO, PERCHÉ CI CONVIENE APPLICARLA** – Seminario di approfondimento “Buone pratiche contro lo spreco alimentare. Novità ed esperienze di applicazione” presso il Laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino, il 29/11/17.

**- L'IMPEGNO DEL TERRITORIO- Corso ECM “IL CIBO CHE NON NUTRE, IL CIBO CHE NUTRE TROPPO”** organizzato da Società italiana di medicina veterinaria preventiva a Vercelli l'1/12/2017.

**- LO SPRECO COME OBIETTIVO DI SALUTE PER LE PERSONE, GLI ANIMALI E L'AMBIENTE E LA POSSIBILITÀ DI FARNE UNA RISORSA** - Summer school “CIBO: LA VITA CONDIVISA Food VS Feed Nutrire uomini e animali” Università degli studi di Milano, facoltà di medicina veterinaria 10-15 settembre 2018.



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| ISTRUZIONE E FORMAZIONE         | LAUREA IN ECONOMIA E COMMERCIO<br><b>conseguita presso l'Università degli Studi di Pavia con voto 110/110</b>        |
|                                 | DIPLOMA DI MATURITÀ LINGUISTICA<br>conseguito presso il Liceo Linguistico <i>A. Cairoli</i> di Pavia, con voto 60/60 |
| CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI |  |
| MADRELINGUA                     | ITALIANO   |
| ALTRE LINGUA                    |  |
| • Capacità di lettura           | INGLESE<br>ECCELLENTE  |
| • Capacità di scrittura         | ECCELLENTE   |
| • Capacità di espressione orale | ECCELLENTE   |
|                                 | FRANCESE<br>ECCELLENTE<br>ECCELLENTE<br>ECCELLENTE   |
|                                 | TEDESCO<br>SCOLASTICO<br>SCOLASTICO<br>SCOLASTICO  |
| PATENTE O PATENTI               | Patente di guida (categoria B)   |

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

Milano, 29 giugno 2018

Silvia Scalia



- Gestisce le tarature ( interne oppure affidate a laboratori esterni degli strumenti di misura primari e secondari)
- Si occupa della selezione e mantenimento dei fornitori di Materie prime, imballaggi e servizi ( es: trasporti, pest control ecc.. ) anche attraverso Audit presso i loro stabilimenti
- Organizza panel-test interni per sviluppo di nuovi prodotti e valutazione della shelf-life organolettica del prodotti ; redige le schede di valutazione e si occupa del trattamento statistico dei dati
- Partecipa ai progetti di ricerca e sviluppo definiti dal Responsabile; sottopone al proprio responsabile le proposte riguardanti lo sviluppo dei prodotti o la modifica di ricette esistenti, si occupa della validazione delle ricette , della realizzazione di prove pilota e della validazione dei prodotti prima dell'immissione sul mercato
- **Si occupa dell'etichettatura dei prodotti in particolare della redazione di etichette per nuovi prodotti**, ed adeguamento alle eventuali modifiche legislative delle etichette esistenti; collabora con clienti e fornitori per la realizzazione di prodotti a marchio
- Coordina le varie funzioni per il corretto smaltimento dei rifiuti
- Gestisce il piano analitico aziendale definendo tipologia e frequenze delle analisi da effettuare su materie prime, semilavorati e prodotti finiti; seleziona i laboratori esterni ai quali affidare le analisi chimiche e microbiologiche e coordina le analisi effettuate internamente ( pH, umidità, slides e piastre a contatto, allergeni ed aflatossine con metodo ELISA). **Valuta l'andamento delle analisi.**

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Giugno 2002 a febbraio 2003  
Alessio Spa – Caresanablot- Vercelli

Ristorazione collettiva, fornitura pasto crudo, sezionamento e commercializzazione carni.  
Ufficio Qualità

Si è occupata di:

- Applicare presso gli impianti del Sistema Qualità Aziendale ( UNI EN ISO 9001) , **dell'Autocontrollo e delle relative leggi.**
- Redazione di Istruzioni di Lavoro, Modelli di Autocontrollo, Manuali di Autocontrollo.
- **Formazione ed informazione del personale sull'applicazione dell'Autocontrollo.**
- Registrazione informatica documenti Qualità ed Autocontrollo.
- Verifiche igieniche sanitarie presso gli impianti.
- Elaborazione di piani di analisi e trattamento dei risultati di analisi.
- Risoluzione di non conformità ed apertura di eventuali azioni correttive.
- Gestione dei menù per intolleranze o scelte etico-religiose
- Gestione degli allergeni presso i centri cottura

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

13 giugno 2018 Totale ore: 4  
Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Aggiornamento formativo sui MOCA

Attestato di partecipazione

23 marzo 2018 Totale ore: 4  
Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Aggiornamento formativo sul decreto sanzioni D. Lgs 231/17

Attestato di partecipazione

FORMATO EUROPEO PER  
IL CURRICULUM VITAE



**Informazioni personali**

Cognome(i)/Nome(i) **Molina Paola**

Cittadinanza italiana

Sesso femminile

**Settore professionale** **Pubblica amministrazione**  
**Dirigente tecnico**

**Esperienza professionale**

Date Dal feb 2018 a oggi **Dirigente** presso Regione Piemonte

Lavoro o posizione ricoperti Profilo: Esperto tecnico della viabilità, trasporti, opere pubbliche, assetto idrogeologico, estrattivo, ambientale ed energetico.  
- Feb 2010 a oggi Dirigente del Settore Servizi Ambientali

Nome e indirizzo del datore di lavoro Regione Piemonte

Tipo di attività o settore Pubblica Amministrazione

Date Dal 1998 a Feb 2018 **Dirigente Tecnico** presso Città metropolitana di Torino (già Provincia di Torino)

Lavoro o posizione ricoperti

- 1998 - 2000 dirigente del servizio Inquinamento Idrico
- 1999 -2014 dirigente servizio Valutazione di Impatto Ambientale
- 2007 - 2008 vicedirettore area Risorse Idriche e qualità dell'aria
- 2008 a Feb 2018 direttore area Sviluppo sostenibile e Pianificazione ambientale
- 2011 -2014 dirigente del servizio Tutela Ambientale
- 2014 a Feb 2018 dirigente del servizio Tutela e Valutazioni Ambientali
- 2015 a Feb 2018 direttore Area Risorse Idriche e Qualità dell'Aria
- 2015 a Feb 2018 dirigente servizio Qualità dell'Aria e Risorse Energetiche
- 2015 a Feb 2018 dirigente ad interim servizi Amministrazione e Controllo dell'area Sviluppo sostenibile e Pianificazione ambientale e dell'area Risorse Idriche e Qualità dell'Aria

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Principali attività e responsabilità  | <p>Direzione strutture (in qualità di dirigente di Servizio e di direttore d'Area) e responsabilità di procedimento su vari tipi di autorizzazione in materia ambientale, Pianificazione e programmazione in campo ambientale; in particolare le esperienze riguardano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Procedure integrate di Valutazione di Impatto Ambientale ed Autorizzazione Integrata Ambientale: gestione delle istruttorie tecniche e coordinamento Conferenze dei Servizi di natura complessa</li> <li>➤ Autorizzazioni ambientali: scarichi idrici, emissioni in atmosfera (e AUA), smaltimento e recupero rifiuti, Autorizzazione Unica per le Fonti Rinnovabili, deposito Olii minerali, autorizzazione attività estrattive.</li> <li>➤ Procedure di bonifica: espressione parere tecnico, certificazione di avvenuta bonifica, coordinamento di procedure di bonifica con altri procedimenti complessi (VIA, AIA,...)</li> <li>➤ Pianificazione Sviluppo Sostenibile: processo di Agenda XXI, progetti europei riguardanti la sostenibilità ambientale e la mobilità sostenibile.</li> <li>➤ Pianificazione di settore: pianificazione risorse Idriche, programmazione e pianificazione Ciclo integrato dei rifiuti, politiche attive per la riduzione dei rifiuti, pianificazione territoriale con riferimento alle aziende a pericolo di incidente rilevante, pianificazione attività estrattive, individuazione di criteri di localizzazione di impianti complessi (trattamento rifiuti, produzione energia, ecc...)</li> <li>➤ Gestione e utilizzo delle risorse economiche dei servizi e coordinamento gestione delle aree: redazione parti di competenza del Documento Unico di Programmazione e definizione degli obiettivi del Piano Esecutivo di Gestione. Utilizzo risorse per lo svolgimento di attività progettuali e politiche attive, incarichi per approfondimento temi tecnici, supporto politiche attive sui temi ambientali. Gestione risorse relative a progetti europei.</li> <li>➤ Procedure sanzionatorie e di controllo in campo ambientale</li> <li>➤ Collaborazione al progetto ministeriale PON-GAS (Programma Operativo Nazionale Governance e Azioni di Sistema) – Obiettivo specifico 5.5 “Rafforzare ed integrare il sistema di governance ambientale”</li> <li>➤ Collaborazione al progetto europeo Twinning "Implementation of environmental legislation by the national/regional Environmental Inspectorates" HU/2001/IB/EN/01</li> </ul> |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | Città metropolitana di Torino (già Provincia di Torino)   |
| Tipo di attività o settore            | Pubblica Amministrazione  |
| Date                                  | <p>1995 a oggi</p> <p>Attività varie (prestazioni occasionali) di docenza presso Università di Torino (docente a contratto di diritto dell'ambiente – 1995-1996) e presso altri enti/società: COREP, CSEA, Ordine Ingegneri, Acta Consulting, (esperto di Valutazione di Impatto ambientale)</p> <p>Correlatore/relatore esterno di diverse tesi di laurea in materia di VIA presso Politecnico e Università di Torino.</p> <p>1991 al 1998</p>   |

|  |  |
|--|--|
| Lavoro o posizione ricoperti   | Funzionario tecnico presso Regione Piemonte (attività tecniche di progettazione territoriale e ambientale – 8 <sup>a</sup> qf )              |
| Principali attività e responsabilità                                 | Istruttorie di VIA nazionali<br>Coordinamento regionale sulla normativa in materia di VIA  |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro                                | Regione Piemonte   |
| Tipo di attività o settore   | Pubblica Amministrazione   |
| <b>Istruzione e formazione</b>                                       |  |
| Data   | 5 Giugno 2017<br>Ultimo aggiornamento formazione obbligatoria per i datori di lavoro su salute e sicurezza nei luoghi di lavoro              |
| Data   | 23 Ottobre 2014<br>Corso interno di formazione in materia di prevenzione della corruzione, codice di comportamento e trasparenza             |
| Data   | 29 Settembre 2014<br>Seminario formativo interno per dirigenti su Armonizzazione dei Sistemi Contabili                                       |
| Data   | 26 Settembre 2012<br>Seminario interno per Dirigenti sulla Dematerializzazione dei documenti   |
| Data   | 16 Giugno 2011<br>Corso interno: Principali novità in materia di attuazione del Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture |
| Data   | 12 Luglio 2007<br>Regione Piemonte – Osservatorio sulla Riforma Amministrativa<br>Seminario: Focus Group sulla Conferenza dei Servizi        |
| Date   | 1990-1991  |
| Titolo della qualifica rilasciata                                    | Master in Ingegneria Ambientale  |
| Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | COREP (Politecnico di Torino)  |
| Date   | 1983-1988  |
| Titolo della qualifica rilasciata                                    | Laurea in Scienze Naturali   |

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Università degli Studi di Torino – Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche Naturali

**Capacità e competenze personali**

Buona e consolidata esperienza nella gestione delle relazioni personali con i colleghi, nel coordinamento e motivazione dei collaboratori, improntato alla valorizzazione delle inclinazioni personali.

Ampia esperienza nella conduzione di problematiche ambientali complesse e nelle relative attività di mediazione. Attitudine all'approccio globale ed interdisciplinare. Attitudine ed esperienza nel coordinamento di gruppi di lavoro.

Buona attitudine ad assumere responsabilità e decisioni.

Madrelingua

**Italiana**

Altra(e) lingua(e)

**Inglese, Francese**

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese**

**Francese**

| Comprensione |         | Parlato           |                  | Scritto |
|--------------|---------|-------------------|------------------|---------|
| Ascolto      | Lettura | Interazione orale | Produzione orale |         |
| B1           | B2      | B1                | B2               | B2      |
| B2           | B2      | B2                | B2               | B2      |

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

**Capacità e competenze relazionali**

Approfondita e ventennale conoscenza del sistema degli Enti Locali e delle amministrazioni centrali.

Capacità di relazione con sindaci, amministratori, tecnici.

**Capacità e competenze organizzative**

Consolidate capacità organizzative nella gestione dei procedimenti complessi, ventennale esperienza nella gestione di Conferenze Dei Servizi.

Esperienza nella gestione del personale, nell'organizzazione degli uffici e delle attività e nella gestione delle priorità degli uffici.

Gli incarichi attualmente ricoperti comportano una gestione di 2 aree (Sviluppo sostenibile e Pianificazione ambientale; Risorse Idriche e Qualità dell'Aria) che contano nel complesso circa 120 unità di personale di tutti i livelli, 2 dirigenti (oltre alla sottoscritta) e 7 Servizi.

**Capacità e competenze tecniche**

Vasta conoscenza della normativa tecnica in campo ambientale. Conoscenza della normativa in materia di urbanistica e pianificazione territoriale. Conoscenza della normativa amministrativa ed esperienza di contenzioso amministrativo.

Conoscenza ed esperienza di applicazione della normativa in materia di digitalizzazione della pubblica amministrazione.

Ampie conoscenze tecniche trasversali ed interdisciplinari sui fenomeni di inquinamento delle diverse matrici ambientali e sulle loro dinamiche, delle relazioni con il territorio naturale e antropico, dell'impiantistica per la gestione dei rifiuti e per la gestione delle acque reflue, nonché delle principali tecnologie per l'abbattimento degli inquinanti ed il loro controllo.

Esperienze e conoscenze tecniche nei processi di pianificazione di settore e territoriale.

Conoscenze informatiche: sistema operativo Windows e pacchetto Office; utilizzo della rete, dei siti web, della posta elettronica e dei sistemi di condivisione di cartelle di lavoro; conoscenze di base sui sistemi informativi geografici.

PATENTE | Patente B

# CANTON ANNA MARIA CURRICULUM VITAE

## DATI ANAGRAFICI

---

Nome: **Anna Maria**  
Cognome: **Canton**  
Nazionalità: italiana  
Luogo di nascita: ~~XXXXXXXXXXXX~~ ~~Campagna Lupia (XX)~~  
Data di nascita: ~~27/01/1954~~ XXXX  
Residenza: via Trino, 29 - 13034 Desana (VC)  
Recapiti telefonici: ~~0161318177~~ (abitazione) ~~XXXXXXXXXX~~  
E-mail: annamariacanton@gmail.com;

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

---

11/12/1974 – 31/10/2016 **ASL 11 – Vercelli**

### Dietista Coordinatore

- Posizione organizzativa “Coordinamento Attività Igienico-sanitarie del Servizio di Alimentazione e Dietetica” a decorrere dal 1 ottobre 2010.
- Nomina in data 31/05/2012 a “Responsabile Scientifico Progetti Formativi IPASVI Vercelli”.
- Coordinamento delle attività di nutrizione clinica per tutti i Presidi Ospedalieri e dei Centri operanti nell'ambito della stessa A.S.L. (centri diurni, casa protetta).
- Appartenenza al gruppo di lavoro HACCP dell'A.S.L. 11, istituito con delibera n. 2264, 2 ottobre 2000 come Responsabile Assicurazione Qualità.
- Appartenenza al Team Per La Nutrizione Artificiale.
- Posizione organizzativa, nel biennio 2001-2002 per l'organizzazione dei Servizi di Ristorazione.

### Collaborazioni esterne

- Consigliere del CDA della Azienda Farmaceutica Municipalizzata di Vercelli con delega alla ristorazione scolastica.
- Collaborazione, in qualità di volontaria, con l'Associazione “LILT” sede di Vercelli e Valsesia per la prevenzione primaria e per la promozione della sana alimentazione sul territorio. Nell'ambito di tale collaborazione, svolgimento di incontri formativi presso le scuole primarie del Comune di Vercelli.
- Nell'ambito del progetto prevenzione tumori al seno, svolgimento di corsi di cucina rivolti alle donne mastectomizzate, in

collaborazione con Istituto Alberghiero di Gattinara-Varallo.

- In collaborazione con il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'ASL TO2, dimostrazione pratica di preparazione di “pasti didattici” per pazienti nefropatici e celiaci.
- Membro del “Comitato Scientifico Rete Oncologica Piemonte e Valle D'Aosta”
- Membro del comitato Scientifico LILT Vercelli
- Dal 2015 ha partecipato alla stesura e implementazione del piano di Autocontrollo Della Banca Del Latte Umano Donato di Vercelli.

## ATTIVITA' DI DOCENZA

---

**Attività varie di docenza dal 1975 al 2017** inerenti i temi della prevenzione della salute e del consumo consapevole.

Docenza presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo – Master “Cibo e Salute”

2016 - Direttore Scientifico Evento formativo IPASVI di Vercelli “L'Idratazione del Paziente Fragile”

2014 – Direttore Scientifico Evento formativo IPASVI Vercelli “Il cibo e la salute nelle varie età e nella società multi-etnica”

2013 – Direttore Scientifico Evento formativo IPASVI Vercelli “Cibo e salute: il legame tra la corretta alimentazione e la prevenzione dei tumori del colon retto e del tumore mammario”.

2011 - Evento Formativo IPASVI Vercelli “La responsabilità deontologica e giuridica dell'infermiere nell'assistenza al paziente disfagico” n° 6 edizioni.

2011 - Alimentazione in Menopausa. Nell'ambito del corso di promozione alla salute organizzato dall' ASL VC n° 3 edizioni

2010 - Evento formativo “Dieta e insufficienza Renale Cronica: problematiche E opportunità” Ospedale di Asti.

2009 – Attività di docenza presso la struttura di Nefrologia e Dialisi Ospedale di Ivrea (presentazione menù per nefropatici, elaborazione di piatti a contenuto proteico controllato).

2009 – Corso di Formazione per Personale Medico e Operatori Sanitari (Infermieri Professionali Logopedisti) “La nutrizione artificiale in ospedale e a domicilio” n. 20 Edizioni.

2007 – Corso per tutto il Personale del Comparto “Educazione e sicurezza alimentare nelle aziende sanitarie”.

1995 – Corso di Prima Formazione per Assistenti Domiciliari e dei Servizi Tutelari

1992 – Corso di Prima Formazione per Assistenti Domiciliari e dei Servizi Tutelari

1989 – Corso di Prima Formazione per Assistenti Domiciliari e dei Servizi Tutelari

1988 – Corso di Aggiornamento per Assistenti Domiciliari e dei Servizi Tutelari (Case di Riposo Vercelli e Caresana)

1981 – Corso di addestramento precuoche e cuciniere delle mense scolastiche del Comune di Vercelli – lezioni pratiche.

1983 – Membro della Commissione Tecnica per la Definizione del Quadro dietetico della refezione scolastica del Comune di Vercelli

### **Scuola per Infermieri Professionali “R. Avogaro di Vigliano” Vercelli, I e II Anno**

2003 - 2004 Corso per Operatore Socio-sanitario organizzato dal Comune di Vercelli

2003 – 2004 Corso per Operatore Socio-sanitario organizzato dalla Provincia di Vercelli

2002 Corso “Nutrizione del paziente HIV+”

1998 - 1999 Corso per Operatore Tecnico addetto all'assistenza interni-esterni per la materia “Elementi di scienze dell'alimentazione”

1997 Corso di aggiornamento per il Personale Infermieristico della Divisione di Neurologia.

1995 Lezione sul tema “Aspetti nutrizionali e impieghi nell'alimentazione umana del riso” nell'ambito del VII Convegno Enogastronomico E. Zegna

1992 - 1993 corso per Operatore Tecnico addetto all'Assistenza

1991 Corso di riqualificazione per Operatori di Asili Nido

1991 Corso di aggiornamento su “Educazione alimentare” organizzato dalla Direzione Didattica del II Circolo di Vercelli

1988 - 1989 Corso di riqualificazione per Ausiliari Socio-sanitari Specializzati

1988 Corso di formazione professionale presso U.S.L. 46 di Santhià

1986 Corso di qualificazione per Assistenti Domiciliari e dei Servizi Tutelari presso U.S.L. 46 di Santhià

1985 Corso di qualificazione del Personale Addetto ai Servizi Sociali presso U.S.L. 46 di Santhià

1987 Relatrice alla I Giornata di Diabetologia

1979 - 1980 Corso per Infermieri Professionali

1977 - 1978 Corso per Capisala

## **CORSI DI AGGIORNAMENTO**

---

Dal 1977 al 2016 partecipazione a numerosi corsi di aggiornamento professionale aventi ad oggetto le tematiche relative:

alla nutrizione clinica;

alla prevenzione delle patologie legate al cibo;

alla sicurezza alimentare.

#### ISTRUZIONE

---

**Diploma Economa Dietista**, conseguito presso l'Istituto P. Scalcerle di Padova.

Tirocinio obbligatorio previsto dalla circolare del Ministero della Sanità n. 70, 22 aprile 1970

#### CONOSCENZE INFORMATICHE

---

Sistemi operativi: Windows

Office Automation: Microsoft Office

Programmi di navigazione internet (Internet Explorer)

**Autorizzo il trattamento dei dati personali da me forniti ai sensi del d. lgs. 196/03.**

**CURRICULUM VITAE****1 DATI GENERALI**

▫ Nome e Cognome: LANCIONE MARIA GIULIA

**2 FORMAZIONE SCOLASTICA**

Dicembre 2011

Università degli Studi di Torino- Albo Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta

Esame di stato per iscrizione all'Albo

Iscrizione albo Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta

Tecnologo Alimentare- n. di iscrizione 069

Aprile 2010

Università degli Studi di Torino- Facoltà di Agraria

Materie scientifiche come chimica biochimica matematica fisica analisi chimiche e studi delle tecnologie legate al settore food, cenni di economia, studio processi e prodotti.

Laurea in Secondo Livello in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Febbraio 2008

Università degli Studi di Torino- Facoltà di Agraria

Materie scientifiche come chimica biochimica matematica fisica analisi chimiche e studi delle tecnologie legate al settore food, cenni di economia, studio processi e prodotti

Laurea in Primo Livello in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione

**3 LINGUE**

Inglese

Livello di lettura: medio

Livello di conversazione: basso

Francese

Livello di lettura: medio

Livello di conversazione: basso

**4 CORSI, CONFERENZE, SEMINARI, ECC. A CUI HA PARTECIPATO**

Novembre 2010 (giorni 22-23-24-29-30 novembre 2010)

CSQA Thiene (VI)

Norma UNI EN ISO 9001:2008 Sistemi di Gestione per la Qualità 40 ore

*Auditor esterno di Sistemi di Gestione per la Qualità riconosciuto AICQ SICEV*

**CURRICULUM VITAE**

MARZO 2011

CSQA Moretta CN

Piazza Carlo Alberto Grosso 82- Moretta CN

Sistema di Autocontrollo aziendale

*Auditor interni di Sistemi di Gestione per l' Autocontrollo Aziendale*

Aprile 2011

ISNART - Roma

Disciplinare Ospitalità Italiana

*Valutatore per Marchio di Ospitalità Italiana*

Aprile 2012

Università Cattolica del Sacro Cuore di Parma

*Industria Alimentare Difesa Entomologica Integrata*

Giugno 2012

CSQA Moretta CN

Piazza Carlo Alberto Grosso 82- Moretta CN

Sistema UNI 11381:2010 "Il sistema di monitoraggio insetti nell'industria alimentare"

*Auditor interni per il Sistema di Monitoraggio Insetti nell'Industria Alimentare*

Marzo 2014

CSQA Moretta CN

Piazza Carlo Alberto Grosso 82- Moretta CN

Sistema UNI EN ISO 22000:2005

*Auditor interni di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare*

Febbraio 2017 ( 3 febbraio 2017)

CSQA Moretta CN

Piazza Carlo Alberto Grosso 82- Moretta CN

Sistema UNI EN ISO 9001:2015

*Aggiornamento norma*

27/28/29 Marzo 2017

ECOGRUPPO ITALIA –sede Torino

Corso di formazione per conseguire qualifica di

*ISPETTORE BIOLOGICO PER AZIENDE DI PREPARAZIONE E IMPORTAZIONE (ric. Ministeriale)*

Maggio 2017

ECOGRUPPO ITALIA –sede Catania

Affiancamento con ispettori esperti per conseguire la qualifica per

ispettore produzioni biologiche area preparazione e importazione

*ISPETTORE BIOLOGICO PER AZIENDE DI PREPARAZIONE E IMPORTAZIONE (ric. Ministeriale)*

Giugno 2017

## CURRICULUM VITAE

INOQ SRL -MORETTA

Attività di ispezione per disciplinari IGP

*ISPETTORE VERIFICA DISCIPLINARI IGP (ric. Ministeriale)*

Settembre 2017

EUROFINS QUALIS SRL TORINO

Attività di ispezioni in GDO

*ISPETTORE GDO*

### 5 ESPERIENZA PROFESSIONALE

**Tecnologo Alimentare iscritta all'OPTAP N. 69**

**Vicepresidente dell'albo dei Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta** (nomina del 17/09/2018).

Collaborazione con l'albo dei Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta per formazione aziende sulle normative cogenti in materia di sicurezza alimentare, etichettatura e sulle normativa volontarie e certificazioni di sistema e di prodotto.

Gestione della produzione in settore di panificazione di prodotti senza glutine.

Gestione della sicurezza alimentare presso COMIT Mercato Ittico di Torino all'ingrosso.

Consulenza per le produzioni alimentari, con studio di sistema di sicurezza alimentare secondo UNI EN ISO 22000:2005, con studio del sistema di gestione qualità secondo UNI EN ISO 9001:2015, certificazione di prodotto (GLOBAL GAP), certificazione di produzione biologico.

Ispettore in GDO per la verifica del rispetto della normativa cogente e volontaria nella grande distribuzione.

Da settembre 2016 a giugno 2017 (**tempo pieno**) **Direttore di centro cottura** per la ristorazione collettiva con responsabilità di controllo qualità e centro di costo (Euroristorazione srl).

**Direttore di produzione** per azienda di produzione alimentare e responsabile qualità (AFB Srl)

Da Agosto 2018 in possesso della qualifica **Docente ISO 9001**, qualificato KHC, Organismo di Certificazione di Formazione del Personale ISO/IEC 17024.

**Ispettore delle produzioni biologiche** operando per Ecogruppo Italia srl dal 11/07/2017 giusta approvazione del MiPAAF n° 0011338 del 11/07/2017, autorizzato ad effettuare attività di controllo su aziende di preparazione ed importazione.

Da agosto 2017 ad oggi **Ispettore disciplinare IGP Nocciola Piemonte**, per INOQ, verifica aziende agricole e di trasformazione che producono e trasformano la Nocciola IGP.

**Maturata esperienza nella gestione dei piani di sicurezza alimentare in piccole e medie imprese**

Gestione della sicurezza alimentare (sistema HACCP), rapporti con le Autorità di Controllo, etichettatura, servizi per l'impresa alimentare.

**Docente** sulla sicurezza alimentare, sistemi HACCP, UNI EN ISO 9001-22000.

### 6 CONFERENZE, SEMINARI, ECC. IMPARTITI

**Convegno sulla Filiera Ittica presso Camera di Commercio di Torino 15 giugno 2013 (relatore intervento: Corretta applicabilità procedure HACCP- riflessione degli OSA)**

**Convegno presso Eataly Lingotto Sano come un pesce 27 gennaio 2014 (organizzato e moderato)**

**Seminario Prodotti Alimentari Sicuri, Studi di Shelf life 25 settembre 2017 (relatore intervento: variabili di shelf life)**

**Seminario : la filiera ittica Università degli Studi di Torino, Fac. di Agraria 11 maggio 2018 (relatore unico)**

## CURRICULUM VITAE

## 7 ESPERIENZA IN CONSULENZE

Per ogni settore, riportare le consulenze alle quali si è partecipato, in ordine cronologico

**SETTORE: (EA/Divisione/gruppo nel sistema di gestione che si è realizzata la consulenza)**

| IMPRESA   | TIPO (1)     | NORMA                             | DATA                              | DURATA                     | ATTIVITÀ DELLA CONSULENZA RELAZIONATA CON I PROCESSI DELL'IMPRESA   |
|---|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---|
| AL.DE.RA. FOOD S.R.L  | Elaborazione | UNI EN ISO 9001:2008              | DA MAGGIO 2009- DICEMBRE 2013     | 4 ANNI<br>30 giorni anno   | Controllo qualità prodotto, valutatore interno ISO 9001, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti |
| AGER SNC DI PECCHIO ERMANNO FRANCO VULCANO & C. di Torino, Via Fea 15.        | Elaborazione | UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP | DA LUGLIO 2009 AD OGGI            | IN CORSO<br>20 giorni anno | Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti     |
| CHIMILAB SRL<br>Via Ventimiglia 62, Torino                                    | Elaborazione | UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP | DA SETTEMBRE 2009- DICEMBRE 2013  | 4 ANNI<br>40 giorni anno   | Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti     |
| FA.R FISH SRL presso Mercato Ittico di Torino-COMIT- C.so Ferrara 46, Torino. | Elaborazione | UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP | DA SETTEMBRE 2009 A DICEMBRE 2013 | 4 ANNI<br>12 GIORNI ANNO   | Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti     |
| C.S.R. sas di Brosio Massimo &C. presso Mercato Ittico di Torino              | Elaborazione | UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP | DA SETTEMBRE 2009 A DICEMBRE 2015 | 6 ANNI<br>12 giorni anno   | Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti     |
| G.I.T. sas di Brosio Massimo &C, strada Ronsecco n. 7- Tricerro (VC)          | Elaborazione | UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP | DA AGOSTO 2010 – DICEMBRE 2015    | 5 ANNI<br>12 giorni anno   | Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti     |

| CURRICULUM VITAE   |              |  |   |                                     |  |
|--|--------------|--|---|-------------------------------------|--|
| PICCOLA LOURDES ONLUS - Brandizzo (TO)   | Elaborazione | SISTEMA HACCP  | DA MAGGIO 2010 A DICEMBRE 2010            | 7 mesi<br>170 giorni per il periodo | Gestione del personale, degli approvvigionamenti, gestione diete e collaborazione con dietista e medico curante, gestione dell'intera attività di ristorazione rivolta agli ospiti della casa, gestione del piano di autocontrollo, rapporti con le Autorità Sanitarie di controllo. |
| S.D.R. di Barbero Francesco & C. Ristorazione Collettiva Aziendale s.n.c.      | Elaborazione | UNI EN ISO 9001:2008<br>UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP          | DA APRILE 2011 A DICEMBRE 2014            | 3 ANNI<br>20 GIORNI ANNO            | Gestione documentazione sul sistema di qualità e di sicurezza alimentare, controlli ispettivi centri di cottura e di somministrazione, formazione del personale in materia di sicurezza alimentare.  |
| ISTITUTO NORD OVEST QUALITÀ SOC. COOP. di Moretta (CN)                         | Elaborazione | Certificazione volontaria di prodotto/sistema                      | DA APRILE 2011- GENNAIO 2013<br>40 giorni | 2 ANNI<br>20 GIORNI ANNO            | Valutatore ISNART per il Marchio di Ospitalità Italiana  |
| MILK s.r.l. di Moretta (CN)<br>Via Don Bosco 14- Moretta (CN)                  | Elaborazione | UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP                                  | DA GENNAIO 2012 AD OGGI                   | IN CORSO<br>12 giorni anno          | Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti  |
| COMIT MERCATO ITTICO DI TORINO, C.SO FERRARA 46, TORINO                        | Elaborazione | UNI EN ISO 9001:2008<br>HACCP<br>UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP | DA GENNAIO 2012 AD OGGI                   | IN CORSO<br>20 giorni               | Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, ISO 9001:2008, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti   |
| PESCALDO SRL presso Mercato Ittico di Torino - COMIT- C.so Ferrara 46, Torino. | Elaborazione | SISTEMA HACCP  | DA GENNAIO 2012 APRILE 2015               | 3 ANNI<br>12 giorni anno            | Controllo qualità prodotto, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti.  |
| VITALE NUNZIA presso Mercato Ittico di Torino- COMIT- C.so Ferrara 46, Torino. | Elaborazione | SISTEMA HACCP  | DA GENNAIO 2012 AD OGGI                   | IN CORSO<br>12 giorni anno          | Controllo qualità prodotto, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti.  |
| COOPERATIVA  | Elaborazione | SISTEMA  | DA GENNAIO                                | 3 ANNI                              | Controllo qualità prodotto,  |

| CURRICULUM VITAE   |                  |  |   |                            |   |
|--|------------------|--|---|----------------------------|---|
| ITTICA PESCA<br>CIT PESCA<br>presso Mercato<br>Ittico di Torino -<br>COMIT- C.so<br>Ferrara 46,<br>Torino.   | one              | HACCP  | 2012 A<br>GIUGNO<br>2015                | 12 giorni anno             | formazione del personale gestione<br>sicurezza alimentare, gestione<br>rapporti con le Autorità Sanitarie<br>competenti.  |
| BLUE FISH SRL<br>presso Mercato<br>Ittico di Torino-<br>COMIT- C.so<br>Ferrara 46,<br>Torino.                | Elaborazi<br>one | SISTEMA<br>HACCP   | DA GENNAIO<br>2012 A<br>GIUGNO<br>2016  | 4 ANNI<br>12 giorni anno   | Controllo qualità prodotto,<br>formazione del personale gestione<br>sicurezza alimentare, gestione<br>rapporti con le Autorità Sanitarie<br>competenti                          |
| SALUMIFICIO<br>SA.FER. sas di<br>Ferrara Savino<br>& C. Via<br>Stradella 60,<br>Torino                       | Elaborazi<br>one | SISTEMA<br>HACCP   | DA APRILE<br>2012 A<br>GIUGNO<br>2015   | 3 ANNI<br>12 giorni anno   | Controllo qualità prodotto,<br>formazione del personale gestione<br>sicurezza alimentare, gestione<br>rapporti con le Autorità Sanitarie<br>competenti                          |
| NUOVA 3D DI<br>LAGUZZI<br>ALBERTO  | Elaboraz<br>ione | UNI EN ISO<br>9001: 2008<br><br>UNI EN ISO<br>22000<br><br>UNI EN<br>11381 | DAL 2013<br>AD OGGI                     | IN CORSO<br>20 giorni anno | Erogazione del Servizio di<br>Disinfestazione – Progettazione   |
| NUOVA PESCA<br>PIEMONTE SRL<br>presso Mercato<br>Ittico di Torino -<br>COMIT- C.so<br>Ferrara 46,<br>Torino. | Elaborazi<br>one | SISTEMA<br>HACCP   | DA GENNAIO<br>2015 AD<br>OGGI           | IN CORSO<br>12 giorni anno | Controllo qualità prodotto,<br>formazione del personale gestione<br>sicurezza alimentare, gestione<br>rapporti con le Autorità Sanitarie<br>competenti                          |
| BAYAREAL SRL<br>(AVIGLIANA/<br>C/O COMIT)  | Elaborazi<br>one | HACCP<br><br>UNI EN ISO<br>22000<br><br>SISTEMA<br>HACCP                   | DA GENNAIO<br>2013 A<br>OTTOBRE<br>2015 | 2 ANNI<br>20 giorni anno   | Controllo qualità prodotto, sistema<br>UNI EN ISO 2200, formazione del<br>personale gestione sicurezza<br>alimentare, gestione rapporti con le<br>Autorità Sanitarie competenti |
| MR FISH SRL<br>C/O Mercato<br>Ittico di Torino -<br>COMIT- C.so<br>Ferrara 46,<br>Torino                     | Elaborazi<br>one | SISTEMA<br>HACCP   | DA GENNAIO<br>2015 A<br>GENNAIO<br>2018 | 3 ANNI<br>12 giorni anno   | Controllo qualità prodotto,<br>formazione del personale gestione<br>sicurezza alimentare, gestione<br>rapporti con le Autorità Sanitarie<br>competenti                          |
| Forno, Viale<br>Partigiani 38,<br>Collegno (To)  | Elaborazi<br>one | SISTEMA<br>HACCP   | DA GENNAIO<br>2015 AD<br>OGGI           | IN CORSO<br>12 giorni anno | Controllo qualità prodotto,<br>formazione del personale gestione<br>sicurezza alimentare, gestione  |

| CURRICULUM VITAE  |              |  |  |   |   |
|---|--------------|--|--|---|---|
|   |              |  |  |   | <i>rapporti con le Autorità Sanitarie competenti</i>  |
| <i>INNOVATIVE SEAFOOD SRL , strada Ronsecco n. 7- Tricerro (VC)</i> | Elaborazione | UNI EN ISO 9001:2015<br>HACCP<br>UNI EN ISO 22000<br>SISTEMA HACCP | DA GENNAIO 2012 AD OGGI                  | IN CORSO<br>20 giorni anno                            | <i>Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, ISO 9001:2015, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione rapporti con le Autorità Sanitarie competenti</i> |
|   |              |  |  |   |   |
| <i>Euroristorazione s.r.l.</i>                                      | Mantenimento | UNI EN ISO 9001:2015   | <i>DA APRILE E 2017- GIUGNO 2017</i>     | 3 mesi<br><i>85 GIORNI PER IL PERIODO CONSIDERATO</i> | <i>Direttore centro cottura</i>   |
| MORRA SRL   | Elaborazione | UNI EN ISO 9001:2015<br>CERTIFICAZIONE BIO                         | Da marzo 2017 ad oggi                    | IN CORSO  | <i>Aggiornamento sistema qualità ISO 9001:2015, certificazione biologico</i>  |
| ECOGRUPPO ITALIA SRL  | Ispettore    | Disciplinari di produzione biologica                               | Da luglio 2017                           | IN CORSO<br>30 giorni                                 | <i>Ispettore di filiera per le verifiche produzione biologica</i>   |
| ISTITUTO NORD OVEST QUALITÀ SOC. COOP. di Moretta (CN)              | Ispettore    | Disciplinari di produzione (IGP)                                   | Da luglio 2017                           | IN CORSO<br>40 giorni                                 | <i>Ispettore di filiera per le verifiche ai disciplinari di prodotto</i>  |
| EUROFINS QUALIS srl   | Ispettore    | GDO  | <i>DA SETTEMBRE 2017 A DICEMBRE 2017</i> | 4 MESI<br>40 giorni                                   | <i>Verifica credenziali ed adempimenti GDO</i>  |
| <i>PANGEA SRL</i>   | Elaborazione | UNI EN ISO 9001:2015   | DA GENNAIO 2018 AD OGGI                  | IN CORSO<br>6 giorni effettuati per l'anno in corso   | <i>Implementazione sistema UNI EN ISO 9001:2015</i>   |
| <i>PICCOLI FRUTTI SRL</i>   | Elaborazione | GLOBAL GAP<br>HACCP  | DA MARZO 2018 AD OGGI                    | IN CORSO<br>10 giorni effettuati per                  | <i>Controllo qualità prodotto, sistema UNI EN ISO 2200, ISO 9001:2015, formazione del personale gestione sicurezza alimentare, gestione</i>   |

| CURRICULUM VITAE                                       |  |                     |  |                 |  |
|--|--|---------------------|--|-----------------|--|
|  |  | UNI EN ISO<br>22000 |  | l'anno in corso | <i>rapporti con le Autorità Sanitarie<br/>competenti</i> |
|  |  | SISTEMA<br>HACCP    |  |                 |  |
| (1) Elaborazione e/o implementazione del sistema, ecc. |  |                     |  |                 |  |

Consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 si dichiara che quanto sopra descritto è corrispondente al vero.

Torino, 31/08/2018

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Quaglia Fabrizio  
Indirizzo ~~VIA NAZIONALE 100, 28100 VERCELLI (VC), ITALIA~~  
Telefono 0161.301307 (Uff. Vercelli) - 0321.393684 (Studio Qtre – Novara)  
Fax 0321.32878  
E-mail quaglia@studioqtire.it  
PEC fabrizio.quaglia@otapvda.it  
Nazionalità Italiana  
Luogo e Data di nascita 31.03.1967  
Codice Fiscale ~~XXXXXXXXXX~~

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 Dal 1999 (socio fondatore)  
• Nome e indirizzo datore di lavoro Studio QTRE – Via Perazzi, 23 – 28100 Novara (NO)  
• Tipo di azienda o settore Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari  
• Tipo di impiego Socio fondatore e legale rappresentante
- Date Da aprile 2001  
• Nome e indirizzo datore di lavoro Consulente Tecnico del Giudice - Tribunale di Vercelli - **nella categoria "Tecnologo Alimentare" – Albo CTU**
- Date 2017, 2012, 2009  
• Nome e indirizzo datore di lavoro Università degli Studi di Torino - Membro della Commissione Esami di Stato, 1^ e 2^ sessione, **per "abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare"**.
- Date 2002  
• Nome e indirizzo datore di lavoro Università degli Studi di Milano - Membro della Commissione Esami di Stato, 1^ e 2^ sessione 2002, **per "abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare"**.

⇒ **“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

*Da marzo 2018 – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – Comune di Vergiate (Va).*

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

*Da gennaio 2018 – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – Comune di Magenta (MI).*

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

*Da dicembre 2017 – **direzione dell'esecuzione del contratto** e controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – Comune di Inveruno (MI).*

*Da gennaio 2017 - 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).*

*Ottobre 2016/maggio 2018 - 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).*

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

*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).*

*Gennaio 2014/dicembre 2017 – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica e asili nido – Comune di Abbiategrasso (MI).*

*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 settembre 2011 ad oggi - consulente per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica, asili nido e Centro Diurno – Istituzione Comunale Scuole Paritarie **dell'Infanzia di Saronno** - Comune di Saronno (VA).*

*Gennaio 2011/giugno 2018 - consulente per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica e asilo nido e realizzazione nuovo capitolato di servizio - Comune di Lonate Pozzolo (VA).*

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

*Da febbraio 2009 - 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 ad oggi e da agosto 2015 a ottobre 2007 - 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 – a luglio 2018, consulente per la ristorazione collettiva scolastica del Comune di Omegna (VB).

Da settembre 2004 - 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 ad oggi - 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).

**Dall'a.s. 2012/2013 all'a.s. 2013/2014 e dall'a.s. 2003/2004 all'a.s. 2006/2007** – dal 12/2015 al 03/2016 - consulente per il settore ristorazione collettiva scolastica e asilo nido del Comune di Treocate (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 e centri diurni del Comune di Vercelli – Azienda Farmaceutica Municipalizzata.

Da gennaio 2002 - 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 a luglio 2018 - consulente per l'applicazione del sistema di autocontrollo al servizio di ristorazione scolastica comunale – Comune di Gravellona Toce (VB).

Da gennaio 2001 ad oggi - 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 Negroni"** - 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 per gare d'appalto e/o partecipazione a commissioni esaminatrici delle offerte di gara – servizio di ristorazione scolastica e socio assistenziale**

- 2018 – Capitolati: Comune di Lonate Pozzolo (VA). ASM Vigevano, casa di riposo Istituto de Rodolfi.  
Commissione: 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 Peschate. CUC Prov. Monza e Brianza, gara multilotto Rist. Scol. A favore dei Comuni di Aiocurzio, 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).  
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), (CC già ultimato ed operativo)

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

*Da luglio 2016 – Riso Invernizzi SPA di Novara, 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*



## Attività Professionali

**Consulenza in ambito igienico sanitario e studi HACCP**

- Collaborazione con Associazione Unionbirrai: elaborazione focus in materia igienico sanitaria ed etichettatura; risposte agli associati a quesiti in ambito sicurezza alimentare in corso
- Responsabile autocontrollo laboratori pasticceria e panetteria sedi Novara e Gravellona Toce VCO Formazione -Formazione e Lavoro in corso
- Studio e verifica etichette secondo Reg. 1169/2011 per aziende alimentari in corso
- Studio sistema autocontrollo attività commercializzazione e vendita e commerce in corso
- Pratiche ottenimento autorizzazione alla produzione, deposito e commercializzazione additivi ed aromi alimentari azienda chimica in corso
- Studio sistema di autocontrollo processo produzione additivi ed aromi alimentari in corso
- Studio sistema di Autocontrollo processo produzione pasti presso Casa di Riposo sistema fresco-caldo– in corso
- Studio sistema di Autocontrollo processo sezionamento carni– in corso
- Responsabile Qualità società di sezionamento carni– in corso
- Studio cottura sottovuoto – in corso
- Sistema di Autocontrollo processo birra–anno 2015
- Gestione applicazione normativa MOCA per produttore film plastici anno 2015
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo c/o cucine asilo nido Alcarotti,– anno 2017
- Mantenimento Sistema di Autocontrollo processo stagionatura e commercializzazione formaggi– anni 2014 - 2013 - 2012 - 2011 - 2010
- Supporto tecnico in materia di prodotto/processo settore produzione pasta semola di grano duro– anno 2013
- Progettazione ed implementazione processo di cottura-abbattimento-congelazione e confezionamento pasti– anno 2013 – 2012 - 2011
- Progettazione ed implementazione procedure autocontrollo, etichettatura, rintracciabilità, studio caratteristiche merceologiche, shelf life prodotti lavorati · laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non — anni 2013 - 2012 - 2011 – 2010-2009-2008-2007
- Supporto tecnico per etichettatura e caratteristiche bromatologiche grissini – anno 2012
- Supporto tecnico in materia di sicurezza alimentare e mantenimento procedure di autocontrollo Biscottificio– anno 2012-2011
- Perizia tecnica in materia di panificazione– anno 2010 - 2012
- Audit di prima parte: verifica adeguatezza sistema autocontrollo e procedure in essere al fine a verifica conformità finalizzata audit GDO settore produzione pasta fresca stesa e ripiena anno 2012-2011-2010
- Studio progetto Buon Samaritano Azienda Speciale Comune Cilavegna Casa Serena anno 2011
- Realizzazione schede tecniche prodotto settore produzione grissini e prodotti dolciari
- Progettazione ed implementazione procedure per lavorazione prodotti di provenienza biologico– anno 2010
- Studio e progettazione lay out laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non - anni 2006, 2007
- Attività di analisi, studio ed implementazione di procedure basate sui principi HACCP c/o azienda settore chimico.- anni 2007, 2008
- Revisione analisi dei rischi e piano autocontrollo azienda settore produzione pasta fresca stesa e e ripiena – anno 2006
- Studio e progettazione lay out centro cottura settore alberghiero (400 coperti circa) Castello Dal Pozzo – anno 2006

- Sviluppo sistema rintracciabilità Società attività produzione prodotti da forno – 2005
- Consulenza in materia di etichettatura società attività produzione pasta fresca e ripiena – anno 2005
- Progettazione e realizzazione di un Sistema di Autocontrollo secondo le linee guida UNI 10854 azienda ristorazione collettiva – anno 2005
- Implementazione Sistemi di Autocontrollo; aziende produzione: estrazione caffeina e torrefazione caffè; imbottigliamento acque; produzione aromi naturali; estratti alcolici; prodotti da forno; sezionamento carni, produzione pasta fresca e piatti surgelati – anni 2003, 2004, 2005

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

- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2015 anno 2017 - UNI EN ISO 9001:2008- settore confezionamento cesti natalizi – anni 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011
  - Implementazione standard BRC ed IFS settore pasta fresca stesa e ripiena – anni 2018, 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011
  - Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2015- settore ristorazione – anni 2017, UNI EN ISO 9001:2008 anno 2016, 2015
  - Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 22000:2005 (gestione della sicurezza alimentare), UNI EN ISO 2005:2008 (sistema di rintracciabilità) settore ristorazione – anni 2017,2016
  - 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

#### **Controllo qualità servizi Ristorazione collettiva - In corso**

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

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

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

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

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

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

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

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

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria, monitoraggio del servizio di ristorazione c/o **Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna” (PV); casa di riposo** – anni 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010,2011, 2012,2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

#### **Controllo qualità servizi Ristorazione collettiva - Svolti**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# CURRICULUM VITAE

---

## ***Dati Personali:***

*Nome:* **DARIO VALLAURI**  
*Data di nascita:* 17 Agosto 1972  
*Nazionalità:* Italiana

## ***Impieghi lavorativi:***

- Da Aprile 2016: M.I.A.C. Scpa  
Quadro – Coordinatore tecnico del Polo AGRIFOOD della Regione Piemonte presso M.I.A.C. ScpA.
- Maggio 2011 - Marzo 2016: TECNOGRANDA SPA  
Quadro – Responsabile Area Tecnica (infrastrutture, laboratori, area tecnica e progetti di ricerca e innovazione) presso il Parco Scientifico Tecnologico Tecnogranda SpA.
- Giugno 2010 – Maggio 2011: TECNOGRANDA SPA  
Responsabile dei Laboratori Meccanica e Nanotecnologie e dell'area progetti di ricerca e innovazione presso il Parco Scientifico Tecnologico Tecnogranda SpA.
- Gennaio 2009 – Maggio 2010: POLITECNICO DI TORINO  
Responsabile tecnico-scientifico per l'ufficio gestione progetti R&D nell'area Nanotecnologie, Materiali, Processi e Tecnologie di produzione del Politecnico di Torino.
- Gennaio 2003 – Dicembre 2008: POLITECNICO DI TORINO  
Assegnista di ricerca presso il Dip. di Scienza dei Materiali e Ingegneria Chimica.
- Gennaio 2003 – Dicembre 2005: POLITECNICO DI TORINO  
Dottorando in Scienza e Tecnologia dei Materiali presso il Dip. di Scienza dei Materiali e Ingegneria Chimica.
- Gennaio 1999 – Dicembre 2002: POLITECNICO DI TORINO  
Funzionario Tecnico presso il Dip. di Scienza dei Materiali e Ingegneria Chimica.

## ***Esperienza lavorativa:***

- Attività di innovazione e trasferimento tecnologico nel settore delle tecnologie per l'agro-alimentare (innovazione nei materiali, packaging biodegradabili, tecnologie innovative – plasma, microonde, ozono – per la decontaminazione di alimenti e packaging, tracciabilità tramite tecnologie ICT, etc.), svolta in collaborazione con aziende a livello regionale, nazionale ed europeo.
- Attività di ricerca nel campo della Tecnologia dei materiali, svolta anche in collaborazione con aziende a livello nazionale ed europeo e mirata allo sviluppo di processi di produzione di materiali compositi avanzati per applicazioni ingegneristiche per i settori meccanico e agro-alimentare e alla validazione di prodotti.
- Esperienza maturata nella **preparazione e redazione** di progetti di ricerca a livello regionale (Bandi Ricerca Scientifica Applicata, Legge 598, MANUNET, ...), nazionale (PRIN, COFIN, FISR, FIRB, Legge 297) e internazionale (Progetti BRITE EURAM, GROWTH, CRAFT, STREP, IP del 5°, 6° e 7° Programma Quadro della CE, SME Instrument) nel settore delle tecnologie per l'agroalimentare,

della Scienza e Tecnologia dei Materiali, delle Nanotecnologie, dei processi produttivi, della lavorazione meccanica.

- **Contatti con la Commissione Europea**, in particolare Direzioni Generali Ricerca e Industria in qualità di responsabile scientifico del Presidio Nanotecnologie, Materiali, Processi e Tecnologie di produzione, per attività di promozione, informazione e gestione delle relazioni con i funzionari di riferimento per il 7° Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo Tecnologico.
- Esperienza maturata nella **esecuzione, gestione e rendicontazione** di progetti di ricerca a livello nazionale e internazionale:
  - ✓ **Coordinatore del progetto** Europeo "SALUX" (A European Network to follow-up the reformulation of food. Identification and exchange of good practices for SMEs and consumers), Bando **Public Health 2010**, coordinamento a cura di Tecnogrande, 2011-2014.
  - ✓ **Partecipazione al team di coordinamento di oltre 10 progetti** nell'ambito di svariati programmi di finanziamento per ricerca e innovazione a livello Europeo (FP5, FP6, FP7, INTERREG ALCOTRA, H2020) e nazionale (bandi Regione Piemonte, bandi MIUR).

### **Altre attività:**

- Iscrizione nell'albo degli esperti valutatori di progetti di ricerca e sviluppo della Commissione Europea e dell'albo degli esperti in materia di innovazione tecnologica del Ministero dello Sviluppo Economico.
- Selezione da parte della Commissione Europea per la valutazione di progetti di ricerca nell'ambito del Bando 2012 "Factories of the Future – Nanotechnologies, Materials and Production Processes" del 7° Programma Quadro.
- Valutatore di progetti di ricerca per bandi del programma Europeo ERA-NET MATERA+ su Ingegneria dei Materiali.
- Referee scientifico di articoli pubblicati su riviste a livello internazionale nell'ambito dell'Ingegneria dei Materiali, dell'Ingegneria Chimica e dei Processi di Produzione.
- Technical Editor per American Journal of Engineering and Applied Sciences, Ed. Science Publ.

### **Pubblicazioni:**

Co-autore di oltre 30 pubblicazioni su riviste internazionali e nazionali e di oltre 30 lavori a congressi internazionali e nazionali.

### **Formazione:**

#### 2003 – 2005 - POLITECNICO DI TORINO

- Dottorato in Scienza e Tecnologia dei Materiali, XVIII° ciclo

#### 1991 – 1997 - POLITECNICO DI TORINO

- Corso di Laurea in Ingegneria dei Materiali

### **Lingue straniere:**

- *Inglese:* Buona conoscenza a livello orale e scritto
- *Francese:* Buona conoscenza a livello orale e scritto.
- *Spagnolo:* Base.

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Laura Mongiello  
Indirizzo ~~Via Lisbona n. 2, 85100 Potenza~~  
Telefono **0971469391 3933735794**  
Fax  
E-mail **laura.mong@libero.it**  
  
Nazionalità italiana  
  
Data di nascita 27/12/1973

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) 14/10/2000 al 14/11/2000
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ente Scuola Lavoro Basilicata, Nova Siri Marina (MT)
- Tipo di azienda o settore Formazione
- Tipo di impiego Incarico di collaborazione professionale
- Principali mansioni e responsabilità **Docenza** per il modulo “Tecnologie di conservazione degli alimenti”
- Date (da – a) 01/08/01 05/09/01
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi della Basilicata, Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali C.da Macchia Romana, 85100 Potenza.
  
- Tipo di azienda o settore Ricerca
- Tipo di impiego Incarico di **consulenza scientifica**
- Principali mansioni e responsabilità Analisi statistica dei dati relativi a test di preferenza su caciocavallo
- Date (da – a) 24/09/2001 24/10/2001
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi della Basilicata, Dipartimento di produzione vegetale
- Tipo di azienda o settore Ricerca
- Tipo di impiego Contratto di diritto privato
- Principali mansioni e responsabilità **Preparazione di campioni vegetali per analisi chimiche**
- Date (da – a) 01/07/2001 al 27/03/2002
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Orticoltura e Colture Industriali, via S Loja Zona Ind.le 85050 Tito Scalo (Pz)
- Tipo di azienda o settore Ricerca
- Tipo di impiego Prestazione a titolo gratuito

- **Principali mansioni e responsabilità** Separazioni proteiche mediante **cromatografia liquida** in colonna, determinazione **spettrofotometrica del contenuto proteico fenolico** di estratti di materiale vegetale; estrazione, caratterizzazione e determinazione di **attività antiossidante di composti fenolici naturali**
- **Date (da – a)** 28/03/2002 a 28/06/2002
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Orticoltura e Colture Industriali, via S Loja Zona Ind.le 85050 Tito Scalo (Pz)
- **Tipo di azienda o settore** Ricerca
- **Tipo di impiego** Contratto di assunzione a tempo determinato
- **Principali mansioni e responsabilità** Separazioni proteiche mediante cromatografia liquida in colonna, determinazione spettrofotometrica del contenuto proteico fenolico di estratti di materiale vegetale; estrazione, caratterizzazione e determinazione di attività antiossidante di composti fenolici naturali
- **Date (da – a)** 03/04/2003 ad 15/04/2016
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Ambrosia Technologies srl, c.so Magenta 20123 Milano
- **Tipo di azienda o settore** **Ristorazione collettiva**
- **Tipo di impiego** Contratto a tempo indeterminato
- **Principali mansioni e responsabilità** **Responsabile Qualità , Sicurezza Alimentare e Settore Nutrizione.** Implementazione dei sistemi di gestione della qualità (**Iso 9001**), di autocontrollo dell'igiene e della rintracciabilità (**Reg CE 852/04 Reg CE 178/02**) e conduzione di audit interni; controllo qualitativo dei pasti prodotti; aggiornamento legislazione settore alimentare; corsi di formazione al personale in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione; in collaborazione con altri professionisti gestione del servizio di alimentazione e nutrizione; organizzazione dei flussi produttivi e gestione del personale.
- **Date (da – a)** 16/04/2016 ad oggi
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Multiservice- Sud, via Appia 206, 85100 Potenza
- **Tipo di azienda o settore** **Ristorazione collettiva (scolastica ed ospedaliera)**
- **Tipo di impiego** Contratto a tempo indeterminato
- **Principali mansioni e responsabilità** **Responsabile Qualità , Sicurezza Alimentare** Implementazione dei sistemi di gestione della qualità (**Iso 9001**), di autocontrollo dell'igiene e della rintracciabilità (**Reg CE 852/04 Reg CE 178/02**) e conduzione di audit interni; controllo qualitativo dei pasti prodotti; aggiornamento legislazione settore alimentare; corsi di formazione al personale in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione; organizzazione dei flussi produttivi.
- **Date (da – a)** 23/07/2007 05/08/2007
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Teorema s.n.c. via Gandhi n. 51, Potenza
- **Tipo di azienda o settore** Formazione
- **Tipo di impiego** Contratto di collaborazione occasionale
- **Principali mansioni e responsabilità** **Docenza** per il modulo “Merceologia degli alimenti”
- **Date (da – a)** 19/12/2012 - 31/05/2012
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Agenzia Provinciale Orientamento Formazione Istruzione Lavoro della Provincia di Potenza, via dell'Edilizia, 15- 85100 Potenza
- **Tipo di azienda o settore** Pubblica amministrazione- Formazione
- **Tipo di impiego** Contratto di collaborazione Coordinata e Continuativa
- **Principali mansioni e responsabilità** **Docenza** per il modulo “scienze alimentari e biologia”

- **Date (da – a)** 12/03/2012-30/04/2012
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Agenzia Provinciale Orientamento Formazione Istruzione Lavoro, della Provincia di Potenza, via dell'Edilizia, 15- 85100 Potenza
- **Tipo di azienda o settore** Pubblica amministrazione- Formazione
- **Tipo di impiego** Contratto di collaborazione Coordinata e Continuativa
- **Principali mansioni e responsabilità** **Docenza** per il modulo "area dell'alimentazione"
- **Date (da – a)** 07/03/2012 al 24/04/2012
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Istituto Pilota s.r.l.
- **Tipo di azienda o settore** Formazione
- **Tipo di impiego** Incarico professionale
- **Principali mansioni e responsabilità** **Docenza** per il modulo "sicurezza alimentare"
- **Date (da – a)** **2014**
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** **Ambroalimenta srl via Lisbona, 2-85100 Potenza**
- **Tipo di azienda o settore** **Società di Consulenza del settore agro-alimentare**
- **Tipo di impiego** **Amministrazione della società e consulenze tecniche nel settore agroalimentare con particolare riferimento alla sicurezza alimentare, controllo qualità, educazione alimentare, processi produttivi.**
- **Principali mansioni e responsabilità** **Amministratore Unico e Tecnico**

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- **Date (da – a)** 20/07/2000
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Università degli studi della Basilicata
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** Chimica(generale, organica, inorganica, analitica), Biochimica, Microbiologia generale, Microbiologia degli alimenti, Igiene degli alimenti, Tecnologie Alimentari, Analisi sensoriale, Analisi chimica dei prodotti alimentari, Produzioni animali
- **Qualifica conseguita** Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)** **110/110 e lode**
- **Date (da – a)**
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Università degli studi della Basilicata
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** Esame per l'Abilitazione all'esercizio della libera professione
- **Qualifica conseguita** **Tecnologo Alimentare**
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)** 133/150
- **Date (da – a)** a.a. 2001/2002
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Università degli Studi di Bari, Facoltà di Medicina e Chirurgia
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** Corso di perfezionamento in nutrizione umana
- **Qualifica conseguita** **Perfezionamento**
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)**
- **Date (da – a)** Anno 2002

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
    - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
      - 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 (se pertinente)
      - 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 (se pertinente)
      - 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 (se pertinente)
      - 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 (se pertinente)
      - 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 (se pertinente)
      - 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 (se pertinente)
      - Date (da – a)
- Centro di ricerca ENEA, Trisaia di Rotondella, (MT)
- Corso di formazione “**Promozione di sistemi di gestione ambientale e di sicurezza alimentare nelle piccole e medie imprese del Mezzogiorno**”
- Attestato superamento esame
- aa 2000/2001
- English Language Service and University of St Andrews
- Corso di perfezionamento della lingua inglese dal titolo “English for general purposes”
- Attestato di superamento esame
- aa 2001/2002
- English Language Service and University of St Andrews
- Corso di perfezionamento della lingua inglese dal titolo “English for general purposes pre-intermediate”
- Attestato di superamento esame
- 21/22/28 ottobre e 3/6 novembre 2003
- Azienda Sanitaria Locale di Potenza
- Corso di aggiornamento in igiene, epidemiologia e igiene degli alimenti
- 21/22/28 ottobre e 3/6 novembre 2003
- Azienda Sanitaria Locale di Potenza
- Corso di aggiornamento in igiene, epidemiologia e igiene degli alimenti
- 21/22/28 ottobre e 3/6 novembre 2003
- Azienda Sanitaria Locale di Potenza
- Corso di aggiornamento in igiene, epidemiologia e igiene degli alimenti
- Attestato di partecipazione
- 1 e 2 luglio 2005
- Azienda Sanitaria Locale di Potenza
- Corso di aggiornamento: Giornate Lucane di Igiene degli alimenti e della Nutrizione. Sicurezza alimentare e nutrizionale
- Attestato di partecipazione

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 20, 27 aprile 4, 11, 18 maggio  
Società Italiana di Nutrizione Umana e dalla Scuola di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione dell’Università Federico II di Napoli  
Corso di formazione dal titolo “Valutazione dello stato di nutrizione: aggiornamenti teorici e pratici”
- Attestato di partecipazione
- 
- Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- maggio-luglio 2006  
AICQ (Associazione Italiana Cultura Qualità)  
Norme UNI EN ISO 9001/2000 e 19011/2003
- Attestato superamento esami per **Valutatori dei Sistemi di Gestione della Qualità**
- 
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 9, 10 maggio 2008  
Ordine dei Biologi di Salerno
- Convegno di aggiornamento dal titolo “La nutrizione nella pratica sportiva”  
attestato di partecipazione
- 
- Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 16 ottobre 2008  
Società Italiana di Nutrizione Umana
- Obesità: attualità e futuro  
attestato di partecipazione.
- 
- Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 19 gennaio 2008  
Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria
- seminario di aggiornamento sul tema: “Applicazione della microbiologia predittiva alla assicurazione di qualità e all’igiene degli alimenti”  
Attestato di partecipazione
- 
- Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 6 e 7 maggio 2011  
Ordine dei Biologi di Salerno
- Convegno “Le intolleranze e le Allergie Alimentari”  
Attestato di partecipazione
- 
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a) 6 e 7 maggio 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ordine dei Biologi di Salerno
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio convegno di aggiornamento “Sicurezza alimentare” :  
attestato di partecipazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 28 novembre 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Camera di Commercio di Potenza e Università degli Studi della Basilicata
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio “Etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti: normativa nazionale e comunitaria”  
Attestato di frequenza
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Forim Azienda Speciale Camera di Commercio Potenza
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione “*Stato attuale delle leggi e della giurisprudenza in materia di sicurezza alimentare*”  
attestato di partecipazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 27 giugno 2012
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Forim Azienda Speciale Camera di Commercio Potenza
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione “*La nuova etichettatura europea*”  
attestato di partecipazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 20 giugno 2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Forim Azienda Speciale Camera di Commercio Potenza
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione “*Ristorazione collettiva: dalla stesura del capitolato d’appalto alla valutazione della qualità percepita*”  
attestato di partecipazione
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) 16 giugno 2014

PRIMA LINGUA

**Inglese**

- Capacità di lettura buone
- Capacità di scrittura buone
- Capacità di espressione orale sufficiente

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Nell'ambito dell'occupazione attuale, presso Ambrosia, sono responsabile delle attività amministrative e del personale del centro cottura di Potenza, coordino un gruppo di lavoro formato da circa 40 persone nelle attività di produzione e confezionamento di pasti per gli ospiti dell'ospedale "Opera Don Uva di Potenza".

Come Responsabile Qualità coordino un gruppo di lavoro costituito dal personale dei centri di cottura di Ambrosia dislocati su tutto il territorio nazionale

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Computer sistemi operativi **MAC OS e Windows** uso del pacchetto office, internet, gestione posta elettronica;  
uso delle principali apparecchiature di **laboratorio di chimica e microbiologia degli alimenti**.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE  
Competenze non precedentemente indicate.

Nella stesura della **tesi di laurea** dal titolo "Confronto tra metodi statistici e reti neurali artificiali per l'identificazione di streptococchi termofili sulla base di pattern RAPD-PCR", elaborata presso i laboratori del Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata, **ho utilizzato metodi di isolamento e identificazione dei batteri lattici; test fenotipici e genotipici; tecnica RAPD-PCR; elettroforesi su gel di agarosio; software Neuronal Connection per l'analisi dei dati.**

**Esperienze durante il periodo universitario**

**Ho studiato le abitudini alimentari di ragazzi di scuole medie e superiori**, lavorando in diverse scuole di Potenza sotto la guida del Prof. Girolami, docente di Fisiologia della Nutrizione, dell'Università degli Studi della Basilicata

INCARICHI

Vicepresidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria dal 2012

Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria dal 2016

PATENTE O PATENTI

Patente di guida

ULTERIORI INFORMAZIONI

**ALLEGATI**

La sottoscritta dichiara di possedere il presente curriculum e che le informazioni contenute sono veritiere (rif art 46, 47 e 76 del DPR n. 445/2000). La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, la sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

NOME E COGNOME (FIRMA)

Laura Mongiello

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **PLATINI MASSIMO**  
E-mail **massimo.platini@aslvc.piemonte.it**

Nazionalità Italiana

Data di nascita 17,07,1955

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) **DA 01/12/1979 A 31/01/1980 CONDOTTA VETERINARIA DI SALUSSOLA, CERRIONE E ZIMONE, SOSTITUZIONE DEL MEDICO VETERINARIO TITOLARE DELLA CONDOTTA;;  
da 10/03/1980 a 31/12/1980 Incarico di Medico Veterinario Interino del  
Consorzio Veterinario della Valsessera ;  
da 01/01/1981 fino alla data odierna 04/12/2015, Medico Veterinario  
Dipendente della ASL ex Borgosesia, ex Borgosesia e Gattinara, attualmente  
ASL Vercelli.**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Sanitaria Locale Vercelli, Corso Mario Abbiate 2, 13100, Vercelli
- Tipo di azienda o settore Azienda sanitaria Locale, Servizio Veterinario – Igiene degli alimenti di origine animale
- Tipo di impiego Dirigenza Veterinaria, Direttore di Struttura Semplice Vigilanza alimenti di origine animale fino al 16/01/2018
- Principali mansioni e responsabilità
  - dal 01/01/1981 fino al 30/04/1993 ruolo di collaboratore ( assistente );
  - dal 01/07/1993 fino alla data odierna ruolo di coadiutore ( aiuto );
  - dal 01/01/2003 fino alla data odierna incarico di Direttore Struttura Semplice ( dal 01/01/2003 al 31/12/2008 “ Ispezione ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale polo nord e dal 01/01/2009 fino alla data odierna “ Vigilanza degli Alimenti di origine Animale “);
  - dal 01/01/2011 nominato sostituto del Direttore di Struttura Complessa Area B, Igiene degli alimenti di origine animale, ex Art. 18 C.C.N.L. Dirigenza Medica e Veterinaria 08/06/2000;
  - dal 01/01/2012 delegato alla gestione del personale veterinario dirigente Area B e dei programmi ordinari di attività. Incarico fino al 30/06/2013 per tutto il territorio ASL Vercelli e dal 01/07/2013 fino al 16/01/2018, data in cui il sottoscritto ha terminato l’attività professionale per pensionamento.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) Corsi ECM ultimi
  - Il 30/03/2012 Garra Day
  - Il 23/11/11 Procedure per l'esecuzione dei controlli nella movimentazione comunitaria di cani e gatti;
  - Il 05/12/11 Applicazione del Regolamento CE 2073/05 nella Ristorazione;
  - il 29/06/11 Materiali a contatto con alimenti: Responsabilità e Strumenti per la gestione dei MOCA;
  - il 07/04/11 Non Solo Buona, Qualità e salubrità della Carne dall'allevamento alla tavola;
  - il 08/03/11 La gestione degli esposti;
  - il 17- 18 ; il 19 – 20 , il 21 – 22 /06/2012 : I,II,III modulo di Dalla stalla... Alla stalla;
  - il 02/10/2012 ; EXPORT FEDERAZIONE RUSSIA E CUSTOM UNION;
  - il 28/02/2013 : Trasportabilità di animali affetti da patologie e gestione degli animali a terra .
  - il 16,17; il 18,19; il 20,21/06/2013 : I,II,III modulo di protocolli operativi e qualità dei servizi veterinari- Vetmare 2013;
  - Modulo I,II,III Vetmare 2014;
  - Responsabile scientifico del corso presa “ Cibo per tutti, lotta allo spreco “ , anno 2013
  - Responsabile scientifico del corso presa “ Conoscere World Food “ , anno 2014
  
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Laurea in Medicina Veterinaria con la votazione di 100/110 conseguita presso la Università di Milano, Facoltà di Medicina Veterinaria in data 13/07/1979; esame di stato superato nella sessione seconda dell'anno 1979, presso Università di Milano, Facoltà di Medica Veterinaria
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Programma per Auditor della Regione Piemonte Servizio Vetreinario Area B Igiene degli alimenti di origine animale
- Qualifica conseguita
  - Auditor Area B
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera  
ma non necessariamente riconosciute da  
certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA **ITALIANA**

### ALTRE LINGUA

#### INGLESE

- Capacità di lettura BUONO
- Capacità di scrittura ELEMENTARE
- Capacità di espressione orale BUONO

### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in  
ambiente multiculturale, occupando  
posti in cui la comunicazione è  
importante e in situazioni in cui è  
essenziale lavorare in squadra (ad es.  
cultura e sport), ecc.*

BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI CON I COLLEGHI, CON IL COMPARTO AMMINISTRATIVO E TECNICO E CON GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE; CONSEGUITE DURANTE I 36 ANNI DI ATTIVITÀ PROFESSIONALE NEL SETTORE PUBBLICO, CONSIDERANDO ESTREMAMENTE IMPORTANTI I RAPPORTI TRA LE PERSONE NELLA GESTIONE DEL PERSONALE E NELL'AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE RELATIVE ALLA PROFESSIONE CHE METTONO GIORNALMENTE IL SERVIZIO IN CONTATTO CON L'UTENZA.

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e  
amministrazione di persone, progetti,  
bilanci; sul posto di lavoro, in attività di  
volontariato (ad es. cultura e sport), a  
casa, ecc.*

NELL'ESPLETAMENTO DELL'INCARICO DI REFERENTE DEL SERVIZIO VETERINARIO ARE4A B DELLE EX AASSLL 49 E 50 E, POI, DELL'INCARICO DI DIRETTORE DELLA STRUTTURA SEMPLICE VIGILANZA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE; COLLABORANDO ALLA STESURA DEI P.R.I.S.A E P.A.I.S.A., PIANI ORGANIZZATIVI DELLE ATTIVITÀ INTEGRATE; PREPARAZIONE E SVOLGIMENTO DI CORSI DI FORMAZIONE RIVOLTI AGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE. STESURA DI PROCEDURE RELATIVE ALLA MACELLAZIONE AD USO FAMILIARE,;ALLA MACELLAZIONE A DOMICILIO DEGLI OVI-CAPRINI; ALLA MACELLAZIONE RITUALE NELL'ASL VERCELLI; RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL CONVEGNO WORKSHOP " BIELORUSSIA – ITALIA, SETTORI AVICOLI A CONFRONTO ", MINSK – REPUBBLICA DI BELKARUS IL 24 E 25 NOVEMBRE 2014

### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

Discreta competenza tecnica nell'utilizzo di sistemi informatici, programmi di scrittura, di calcolo, power point.

### CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

DISCRETA CAPACITÀ DI SCRITTURA PER ELABORARE RELAZIONI, PROCEDURE.

**ALTRE CAPACITÀ E  
COMPETENZE**  
*Competenze non precedentemente  
indicate.*

Coordinatore del Gruppo di lavoro “ Rapporti Internazionali - Cooperazione decentrata “  
della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, S.I.Me.Ve.P ; Revisore dei  
conti della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, S.I.Me.Ve.P ; membro  
della Segreteria Regionale S.I.Ve.M.P. Sindacato Italiano Veterinari Medicina Pubblica;  
Fondatore e fino al 20 dicembre 2015 Presidente dell' Associazione Veterinaria per la  
Cooperazione Internazionale;Proboviro dell' Associazione Smile Un Sorriso per la  
Bielorussia.  
Assessore Servizi Sociali, Scuola e Volontariato del Comune di Pray ( BI ) dal 25  
maggio 2014  
Membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva  
a partire dal 04/12/2015 e dal 14 gennaio 2016 Segretario della Società Italiana di  
Medicina Veterinaria Preventiva.

#### **PATENTE O PATENTI**

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Collabora con Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta  
nel settore Cooperazione Internazionale; collabora con l' Accademia di Medicina  
Veterinaria di Vitebsk, Repubblica di Belarus;  
Pubblicazioni recenti: Collaboratore nella stesura del Quaderno di Medicina Veterinaria  
Preventiva, numero 1, Radiocontaminazione degli alimenti ;  
Collaboratore nella stesura del libro “ Food safety “ “

**ALLEGATI** [ Se del caso, enumerare gli allegati al CV. ]



Emanuela Barbano, Graduated in Economics and Business.

In 2000 she started a twelve years career in the branded content industry, coordinating projects, video production, budget and marketing campaign.

In 2012, her career took a different turn, approaching the independent movie production.

Since then she has been working for Duel: Film where she is currently partner and producer.

In 2013 She attended Maia Workshops - training programme for European producers.

She is a Torino Film Lab Audience Designer Alumni and she is a consultant of the FTL Audience Design fund.

She now completed her first feature creative documentary and she is currently developing two feature documentaries.



## Formazione.

2013. **Maia Workshops** - training programme for European producers

2000. **Laurea in Economia e Commercio**, conseguita presso l'Università degli Studi di Torino con votazione di 110/110.

## Selezioni e programmi.

2014 – **Torino Film lab** Audience Design Participant

2016 e 2017 - **Torino Film lab** Audience Design Consultant

## Esperienza lavorativa.

Dal 2000 al 2009– account supervisor **Leo Burnett Italia**, sede di Torino Milano

Attività di contatto con il cliente, definizione delle strategie, definizione del brief, monitoraggio e sviluppo delle campagne pubblicitarie all'interno dell'Agenzia. Coordinamento di campagne stampa, radio e TV internazionali, nazionali e locali, materiale BTL, convention, per ABI, Fiat, Intesa Sanpaolo, Regione Piemonte, Cuki. Coordinamento e gestione di numerose gare e attività di new business.

Dal 2009 al 2012 –operations manager presso **Leo Burnett Italia**, sede di Torino Milano

In qualità di responsabile della Unit dedicata all'attività della sede di Torino attività di previsione monte ore di tutti i progetti Atl, Btl e Digital dell'agenzia e coordinamento risorse interne e free lance.

Dal 2012 ad oggi - **DUEL: FILM ex Due Monete S.n.c.** Partner, producer, project manager.

Attività di amministratore della società, definizione dei contratti con clienti, finanziatori, e consulenti legali e amministrativi.

Attività di contatto cliente e coordinamento produzione video per brand tra cui Fca, Geox, Same, Wilkinson e per agenzie tra cui Reply, LeoBurnett, Louder.

Attività di Creative Producer:

- **-2018 “Subs Heroes”**, 69’documentario scritto e diretto da Franco Dipietro, progetto di interesse culturale e sostenuto dal Ministero dei Beni Culturali, Film Commission Torino Piemonte (Doc Film Fund), Emilia Romagna Film Commission e Friuli Venezia Giulia. Al cinema da gennaio 2018. Vendite Internazionali Cat& Docs
- **2017 “Chernobyl”**, 20 min., scritto e diretto da Franco Dipietro in fase di post-produzione, progetto di interesse culturale e sostenuto dal Ministero dei Beni Culturali, finanziato da Film Commission Torino Piemonte (Short Film Fund) e

Genova Liguria Film Commission (Sarabando), e sponsorizzato dal programma Housing della Compagnia di San Paolo.

- 2015. **“Complimenti per la festa”**, documentario, coprodotto con Jump Cut s.r.l. (Trento), regia di Luca Insinga. distribuito in 63 sale a febbraio 2016 da Wanted Cinema e in DVD Feltrinelli da Maggio 2016
- **“Life as a coin”**, 5 minuti, Animazione, prodotto da Due Monete e Aning Film (Zagabria).

**Life as a coin** ha vinto il bando di coproduzione minoritaria Croata e ricevuto il 50% del budget dal Centro Audiovisivo Croato. Il trailer del film è stato presentato a Venezia 2013 nel contesto delle opere finanziate dal Centro Audiovisivo Croato. Selezionato all’Amarcort Film festival di Rimini, all’Italian Contemporary Cinema di Toronto e al Maazzeni Film Festival ed 2016.

Autorizzo l'utilizzo dei dati personali ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 196 del 30/06/03 che modifica la legge 675/96