

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Quaglia Fabrizio
Indirizzo	Via Thaon de Revel n. 94 - 13100 Vercelli (VC), Italia
Telefono	0161.301307 (Uff. Vercelli) - 0321.393684 (Studio Qtre – Novara)
Fax	0321.32878
E-mail	quaglia@studioqtre.it
PEC	fabrizio.quaglia@otapvda.it
Nazionalità	Italiana
Luogo e Data di nascita	31.03.1967
Codice Fiscale	QGLFRZ67C31L7500

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 Regione Piemonte e Valle d'Aosta (n° di Iscrizione: 3) – da giugno 2000.

CARICHE ORDINISTICHE

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

ESPERIENZE LAVORATIVE

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

Dal 1999 (socio fondatore)

Studio QTRE – Via Perazzi, 23 – 28100 Novara (NO)

Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari, Certificata UNI EN ISO 9001:2015

Socio fondatore e legale rappresentante

- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro

Da aprile 2001

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

- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro

2017, 2012, 2009

Università degli Studi di Torino - Membro della **Commissione Esami di Stato**, 1^a e 2^a sessione, per "abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare".

- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro

2002

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

CONSULENZA

⇒ **“Linee guida nazionali sulla ristorazione collettiva nelle scuole” – Guadagnare salute.**

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

Controllo qualità Servizi di ristorazione collettiva scolastica e socio-assistenziale

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 20 ore

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

Interventi di non meno di 20 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 20 ore

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)**

Interventi di non meno di 20 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 20 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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).**

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 20 ore

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

Interventi di non meno di 20 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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

Interventi di non meno di 50 ore

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) .
Interventi di non meno di 50 ore	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) .
Interventi di non meno di 50 ore	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) .
Interventi di non meno di 20 ore	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) .
Interventi di non meno di 50 ore	Da febbraio 2009 - O.S.A. (Operatore Settore Alimentare – Reg. CE 852/04, art. 3) per la produzione pasti presso le cucine degli gli 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.
Interventi di non meno di 20 ore	Da settembre 2007 - consulente per l'applicazione delle procedure di autocontrollo al servizio di ristorazione della Casa di Riposo "Itala Vochieri" , Frascarolo (PV).
Interventi di non meno di 20 ore	Dal 22.05.2017 a ottobre 2018 e da ottobre 2007 ad agosto 2015 - consulente per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva c/o Casa di Riposo "Istituto De Rodolfi" – Comune di Vigevano (PV) – ASM Vigevano .
Interventi di non meno di 50 ore	Da maggio 2007, consulente per la ristorazione collettiva scolastica del Comune di Omegna (VB) .
Interventi di non meno di 20 ore	Da settembre 2004 a dicembre 2018 - consulente per l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti e la formazione igienico sanitaria del personale - servizio di ristorazione della Casa di Riposo "Mater Dei" , Novara
Interventi di non meno di 50 ore	Da ottobre 2003 ad oggi - consulente per il settore ristorazione scolastica e asili nido del Comune di Vigevano (PV) .
Interventi di non meno di 50 ore	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) .
Interventi di non meno di 20 ore	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) .
Interventi di non meno di 50 ore	Da marzo 2002 - consulente per la ristorazione collettiva scolastica, asili nido e centri diurni del Comune di Vercelli – Azienda Farmaceutica Municipalizzata .
Interventi di non meno di 20 ore	Gennaio 2002/novembre 2018 - consulente per l'applicazione del sistema di autocontrollo al servizio di ristorazione della Casa di Riposo "Adelina Nigra" , Sartirana Lomellina (PV).
	Da marzo 2001 ad agosto 2012 - consulente per l'applicazione del sistema di autocontrollo al servizio di ristorazione della Casa di Riposo "Dott. Giuseppe Pariani" , Oleggio (NO).
Interventi di non meno di 50 ore	Da febbraio 2001 - consulente per l'applicazione del sistema di autocontrollo al servizio di ristorazione scolastica comunale – Comune di Gravello Toce (VB) .
Interventi di non meno di 20 ore	Da gennaio 2001 - consulente per la ristorazione collettiva scolastica del Comune di Suno (NO)
Interventi di non meno di 20 ore	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

2019 – Capitolati in fase di elaborazione e prossima pubblicazione: Comune di Vercelli (AFM - VC), Comune di Olgiate Olona (VA), Comune di Omegna (VB), Comune di Varallo Pombia (NO). Comune di Arona (NO) (capitolato merceologico, derrate alimentari).

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

Commissione: CUC Garlasco (PV) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Garlasco. Gara Rist. Scol. Comune di Tradate (VA). Gara Rist. Scol. Comune di Samarate (VA). SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Oggiono. SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Pescate. CUC Prov. Monza e Brianza, gara multilotto Rist. Scol. A favore dei Comuni di Aicurzio, Carate Brianza, Lissone, Renate, Roncello, Sulbiate e Triuggio.

2017 – Capitolati: Comune di Vigevano (PV), Comune di Cerano (NO), Comune di Ferno (VA), Comune di Olgiate Olona (VA). **Allegati tecnici al capitolato:** Comune di Saronno (Allegato E: limiti di contaminazione di alimenti e superfici – Allegato B: caratteristiche merceologiche derrate alimentari e MOCA)

Commissione: CUC Provincia Monza Brianza (MB), per gara Serv. Rist. Scol. Comuni di Giussano e Mariano Comense. CUC di Brugherio e Rivolta d'Adda, per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Brugherio. CUC Rho per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Inveruno. SUA Varese per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Angera. CUC Rho per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Solbiate Olona (VA).

2016 – Capitolati: Comune di Gerenzano (VA), Comune di Galliate (NO), Comune di Cerano (NO).

2015 – Capitolati: Comune di Vercelli (VC), Comune di Trecate (NO), Comune di Gravellona Toce (VB) – **Commissione:** Cureggio (NO), Nichelino (TO).

2014 – Capitolato e commissione: Comune di Lecco (LC) - **Commissione:** Comune di Ferno (VA), Comune di Lonate Pozzolo (VA)

2013 - Capitolati: Comune di Trecate (NO) - Comune di Varallo Pombia (NO) – Comune di Ferno (VA)

2012 - Capitolato e commissione: Comune di Tradate (VA) - **Capitolato:** Comune di Lonate Pozzolo (VA); Comune di Armeno (NO); Casa di Riposo Dott. G. Pariani, Oleggio (NO) - **Commissione:** Comune di Cerano (NO), Comune di Baveno (VB), Comune di Angera (VA), Comune di Borgomanero (NO).

2011 - Capitolati: Comuni di Vigevano (PV), Vercelli (VC), Saronno (VA), Arona (NO), Cerano (NO), Ferno (VA) - **Commissione:** Crevoladossola (VB), Borgomanero (NO) - **Capitolato e commissione:** Comune di Suno (NO)

2010 - Capitolato e commissione: Comuni di Suno (NO), Borgomanero (NO) - **Capitolato:** Comune di Vigevano (PV) (Casa di Riposo del Comune di Vigevano – Istituto De Rodolfi) - **Commissione:** Osnago (Lecco),

2009 - Capitolato e commissione: Comuni di Gravellona Toce (VB), Casale Corte Cerro (VB), Cerano (NO) - **Commissione:** Gazzada Schianno (VA),

2008 - Capitolato e commissione: Comuni di Arona (NO), Tradate (VA), Suno (NO)

2007 - Capitolato e commissione: Comuni di Varallo Pombia (NO), Suno (NO)

2006 - Capitolato e commissione: Comuni di Omega (VB), Casale Corte Cerro (VB), Trecate (NO), Gravellona Toce (VB), Borgomanero (NO),

- 2005 - Capitolato e commissione:** Comuni Borgomanero (NO), Varallo Pombia (NO), Tradate (VA), Suno (NO), Cerano (NO), Trecate (NO) - **Commissione:** Comuni di Novara (NO), Novara (“ristorazione socio assistenziale”),
- 2003 - Capitolato e commissione:** Comuni di Borgomanero (NO), Tradate (VA), Cerano (NO), Suno (NO), Trecate (NO)
- 2002 - Capitolato e commissione:** Comune di Gravellona Toce (VB) - **Commissione:** Comuni di Vercelli, Santhià (VC),

Progettazione di Centri di Cottura per servizi di ristorazione collettiva

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

2013 - Comune di Varallo Pombia (NO), (CC già ultimato ed operativo)

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

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

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

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

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

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

Membro del Gruppo di lavoro Riso - UNI

Da settembre 2010 – BSA, Birrifico Sant'Andrea di Vercelli, settore produzioni alcoliche.

Consulenza e analisi per la tutela igienico sanitaria delle bevande e degli ambienti ai fini dell'autocontrollo.

Marzo 2008/luglio 2011 - UNI FOOD SRL, settore GDO (marchio “Vela”)

Progettazione laboratori produzione punti vendita, consulenza e analisi per la tutela igienico sanitaria degli alimenti, delle bevande e degli ambienti ai fini dell'autocontrollo.

Anno 2006/2007 e 2012- Oryza srl di Vercelli

Consulente per la progettazione dell'impianto produttivo e per la produzione di gallette di riso ed altri cereali.

Anni 2004 e 2009/2010 - Agricola Belvedere PSC arl, Cascina Belvedere Bianzè (VC)

Consulente per l'applicazione delle procedure di autocontrollo e del sistema di Rintracciabilità – Filiera controllata, della produzione di risone, riso e risotti confezionati in film plastico in atmosfera protettiva.

Anni 2003 e 2004 - Società Terme di Sirmione S.p.A.

Consulente per la formazione del personale responsabile dei piani di autocontrollo dell'igiene degli alimenti – servizi ristorativi.

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

Dal 2002 - M&IT Consulting.

Consulente esterno per il settore alimentare e la formazione.

Anni 2000 e 2001 - Galgano & Associati.

Consulente esterno per il settore alimentare.

DOCENZA

Ambito scolastico

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

Ottobre 2001/ novembre 2001 - Docente presso il Centro di Formazione Professionale

“Tradate-Gallarate-Luino” Via E. Ferrario n. 3, 21049 Gallarate – Provincia di Varese.

“Tecniche di monitoraggio e controllo qualità delle trasformazioni alimentari”

Maggio 2001/ giugno 2002 - IAL Formazione – Via Negri n. 2, 28100 Novara

“Corso per addetti alla ristorazione”.

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

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

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

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

6 luglio 2018 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV) – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.

2 luglio 2018 – Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV) - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.

21 maggio 2018 – Comune di Biella (BI) – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.

21 novembre 2016 – Comune di Saronno (VA), Istituzione Comunale “Mons. Pietro Zerbi” – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso Asilo Nido comunale.

7 settembre 2016 – R.S.A., – Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV) - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.

13 luglio 2016 – Fondazione Girella ONLUS, Tornaco (NO) – Formatore: “Norme relative a certificazione in materia di igiene – La produzione e la somministrazione di alimenti”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.

17 giugno 2016 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV) – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – la somministrazione di alimenti e la prevenzione degli sprechi”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.

10 maggio 2016 – Rotary Club Vercelli (VC) – Relatore: “Lo spreco alimentare – alcuni dati di contesto”.

22 marzo 2016 – “Scuola Materna Chiara Beldi”, Romentino (NO) – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.

3 marzo 2016 – “Scuola Materna Don Lorenzo Valli”, Cameri (NO) - Corso di Igiene delle produzioni alimentari - corso per personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.

27 marzo 2015 – Comune di Vigevano – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.

9 settembre 2014 – R.S.A., – Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV) - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti.

15 luglio 2014 – Comune di Abbiategrasso (MI) – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso Asilo Nido comunale.

26 giugno 2014 – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV) – Formatore: “Igiene delle produzioni alimentari – la ristorazione collettiva”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.

25 giugno 2014 – Comune di Borgomanero (NO) – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso l’Asilo Nido comunale.

12 marzo 2014 – Comune di Vigevano – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili

nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.

21 maggio 2013 – Comune di Saronno (VA) – “Il Buon Samaritano a Saronno” – Corso di formazione per gli operatori del servizio di recupero e somministrazione pasti non distribuiti presso le mense cittadine.

25 marzo 2013 – Comune di Gravelona Toce (VB) – Autocontrollo dell’igiene degli alimenti per il settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso l’Asilo Nido comunale.

14 novembre 2012 – Comune di Vigevano – Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.

28 settembre 2012 – “Istituto Adelina Nigra – Sartirana Lomellina (PV)” – Norme relative a certificazioni in materie di igiene e sanità pubblica – la produzione di alimenti in servizi per la collettività. Corso per personale addetto alla produzione e somministrazione pasti presso case di riposo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14 maggio 2009 – R.S.A., Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV) – Formatore:

Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti presso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dicembre 2000/luglio 2017 - Comune di Saronno (VA) - Formatore del personale addetto alla

preparazione e somministrazione pasti - servizi di ristorazione comunale - Asili Nido.

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

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

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

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

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

ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

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

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

PUBBLICAZIONI

CORRELATORE TESI DI LAUREA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

1997 -1999

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

Ristorazione collettiva

Impiegato, terzo livello

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

1997

INALCA – Gruppo Cremonini – Castelvetro di Modena

Macellazione e sezionamento carni bovine e ovicaprine

Addetto al controllo qualità, linee disosso e produzione hamburger surgelati

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

Pastaria 2/2018 - MARZO

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

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

2007 - "Tecnologo Alimentare: progettazione e controllo".

RC Ristorazione Collettiva – High Lights – settembre 2007

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

Luglio 2016 - "L'applicazione di criteri di sostenibilità nei servizi pubblici di ristorazione collettiva. Valutazioni economiche e gestionali", elaborato finale di L. Perini.

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

15 febbraio 2019

totale ore: 3

Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Torino

Il trattamento dei dati personali e la conformità normativa per il libero professionista

Non applicabile

N. 3 CF

17 novembre 2018

totale ore: 5

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Torino

Aggiungi un posto a tavola: mangio in mensa anch'io.

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>Non applicabile. N. 5 CFP</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>29 settembre 2017 Pastaria Festival - Parma</p> <p><i>Paste di semola di grano duro e fresche: ingredienti destinati alla ristorazione collettiva.</i></p> <p>Non applicabile. N. 5 CFP</p>	totale ore: 5
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>17 ottobre 2016 New Business Media, Sicurezza, Axis</p> <p><i>Sabotaggio di prodotti alimentari: come proteggere le fasi di produzione, lavorazione e stoccaggio dei cibi.</i></p> <p>Non applicabile. N. 5 CFP</p>	totale ore: 3,5
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>20 giugno 2016 TüV Know-How Club</p> <p><i>ISO 9001:2015 – Sistemi di gestione per la qualità</i></p> <p>Auditor interno - ISO 9001:2015 N. 8 CFP</p>	totale ore: 8
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>18 dicembre 2015</p> <p><i>Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualità, Società del Gruppo RINA – Torino, Environment Park "BRC Global Standard For Food Safety versione 7 e Pest management service (Norma UNI EN 16636)".</i></p> <p>Non applicabile N. 8 CFP</p>	totale ore: 8
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>20 maggio 2015</p> <p><i>Ipack Ima 2015, Milano – Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria</i></p> <p><i>"La tecnologia alimentare fra tradizione e innovazione: esigenze di sicurezza, benessere, sostenibilità".</i></p> <p>Non applicabile N. 3 CFP</p>	totale ore: 3
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>28 marzo 2015</p> <p><i>APITFORMA, Torino - Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta</i></p> <p><i>"Regolamento UE 1169/2011: i tecnologi alimentari fanno il punto".</i></p> <p>Non applicabile. N. 3 CFP</p>	totale ore: 3
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>03-04-10-11-17-18-24-25 ottobre 2014</p> <p><i>A&Q – Polo per Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari – Università degli Studio di Milano</i></p> <p><i>"Professionista della sicurezza alimentare – Competenze e strumenti per la gestione degli standard BRC/IFS/ISO 22000 nell'industria alimentare attraverso i Sistemi di Gestione Qualità"</i></p>	totale ore: 56

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p><i>Integrati</i></p> <p>Auditor di 1^a e 2^a parte per gli standard BRC/IFS/ISO 22000 nell'industria alimentare N. 52 CFP</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>7 marzo 2013 Dipartimento ARPA Novara</p>	totale ore: 4
<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale 	<p>“Dagli appalti verdi alla gestione ambientale: strumenti e opportunità per la sostenibilità e la competitività”</p> <p>Non applicabile</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>6 novembre 2012 Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino in collaborazione con QSA Scuola italiana Qualità e Sicurezza nell’Alimentazione “Ristorazione scolastica e sostenibilità ambientale”</p>	totale ore: 7,5
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Non applicabile</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>28 febbraio 2012 Ho. Re. Ca. 2012 - Stresa</p>	totale ore: 2,5
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Gestione ottimale della cucina: “Il Food Cost”</p> <p>Non applicabile</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>21 novembre 2011 M.I.U.R. - Ministero dell’Istruzione dell’Università e della Ricerca Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte – Direzione Generale - Torino “Accoglienza e inserimento a scuola dei bambini con gravi allergie alimentari”</p>	totale ore: 7,5
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Non applicabile</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>14 ottobre 2011 e-belf eventi – San Giusto Canavese (TO)</p>	totale ore: 8
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>“Gestione del paziente nefropatico e celiaco” – Responsabile scientifico Dott. A. Pezzana</p> <p>Non applicabile - Corso ECM</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>8 e 9 giugno 2010 SCUOLA SICUREZZA ALIMENTARE - Torino</p>	totale ore: 16
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>“Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale”</p> <p>Non applicabile - Corso ECM</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>8 maggio 2009 AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare</p>	totale ore: 8
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell’arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici. Attestato di partecipazione</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Settembre 2007 Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria in collaborazione con OTALL</p>	totale ore: 8
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>“Allerte sanitarie, prodotti chimici, protocolli di sanificazione”</p>	

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

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

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

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

UNI EN ISO 14001:2004

Attestato qualifica auditor interno

Febbraio 2002

totale ore: 8

CERMET, Cariano di Granarolo (BO)

“La rintracciabilità di un prodotto alimentare lungo la filiera”

Attestato di partecipazione

2-4 settembre 1998

totale ore: 16

Galgano & associati

“Tecniche di Audit”

Attestato di Auditor interno

Maggio 1998

totale ore: 40

Società QSA, Genova

Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering

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

Luglio 1996

Università degli Studi di Milano Facoltà di Agraria – Corso di laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari

Tecnologie dei processi di trasformazione degli alimentari, Biochimica, Nutrizione, Microbiologia e Chimica degli alimenti.

Abilità: lo studio, la progettazione, la direzione ed il collaudo dei processi di lavorazione degli alimenti; gestione della qualità nella filiera produttiva dei prodotti alimentari, additivi, coadiuvanti tecnologici, semilavorati, imballaggi e quanto altro attiene alla produzione e trasformazione di prodotti; la ricerca e lo sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare; direzione e la gestione di unità adibite alla ristorazione collettiva; l'insegnamento nelle scuole di ogni ordine e grado delle materie tecnico-scientifiche concernenti il campo alimentare.

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari

Giugno 1985

Liceo Scientifico A. Avogadro, Vercelli

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

Maturità Scientifica

Italiano

Inglese

Buono

Buono

Buono

ASPETTI SVILUPPATI SIA IN AMBITO LAVORATIVO CHE PRIVATO

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

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PATENTE O PATENTI

Novara, 9 aprile 2019

- ✓ PAZIENZA,
- ✓ PERSEVERANZA,
- ✓ TENACIA

CARATTERISTICHE SVILUPPATE in ambito lavorativo:

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

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

Conoscenza di Internet per ricerca dati

ISTRUTTORE SUBACQUEO ☆ – CMAS / FIPSAS

Patente B – Automunito

Dott. Fabrizio Quaglia

