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	QGLFRZ67C31L750O

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".

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

• Principali mansioni e responsabilità

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

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*

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

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.

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 - **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 Trecate** (NO).

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

Da marzo 2002 - **consulente** per la ristorazione collettiva scolastica, asili nido 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 - **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

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

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). SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Oggiono. SUA Lecco (LC) per gara Serv. Rist. Scol. Comune di Pescate.

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

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

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

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

<u>Ambito scolastico</u>

***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*".

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

***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*

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

produzioni alimentari - corso per personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.

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

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

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

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

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

12 marzo 2014 – Comune di Vigevano *– Corso di Igiene delle produzioni alimentari negli asili nido - corso per personale addetto alla produzione pasti.*

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

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

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

28 settembre 2012 – *"Istituto Adelina Nigra – Sartirana Lomellina (PV)" – Norme relative a certificazioni in materie di igiene e sanità pubblica – la produzione di alimenti in servizi per la collettività. Corso per 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.*

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

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 Francescano 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.

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

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

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

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

1997
INALCA – Gruppo Cremonini – Castelvetro di Modena
Macellazione e sezionamento carni bovine e ovicaprine
Addetto al controllo qualità, linee disosso e produzione hamburger surgelati

PUBBLICAZIONI

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. Balzaretti, F. Quaglia, M. Di Giancamillo ("INGEGNERIA ALIMENTARE - Le conserve animali". nn. 4/97 agosto-settembre e 5/97 ottobre-novembre).

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

CORRELATORE TESI DI LAUREA

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.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	***17 marzo 2018*** ***totale ore: 8***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	AIC (Torino) – Piemonte e Valle d'Aosta
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Update sulla celiachia: aspetti clinici e pratici.*
• Qualifica conseguita	*Non applicabile*
• Livello nella classificazione nazionale	*N. 8 CFP*
• Date (da – a)	***17 novembre 2017*** ***totale ore: 5***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Aggiungi un posto a tavola: mangio in mensa anch'io.*
• Qualifica conseguita	Non applicabile.
• Livello nella classificazione nazionale	*N. 5 CFP*
Date (da – a)	***29 settembre 2017*** ***totale ore: 5***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Pastaria Festival - Parma
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Paste di semola di grano duro e fresche: ingredienti destinati alla ristorazione collettiva.*
• Qualifica conseguita	Non applicabile.
• Livello nella classificazione nazionale	*N. 5 CFP*
Date (da – a)	***17 ottobre 2016*** ***totale ore: 3,5***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	New Business Media, Sicurezza, Axis
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Sabotaggio di prodotti alimentari: come proteggere le fasi di produzione, lavorazione e stoccaggio dei cibi.*
• Qualifica conseguita	Non applicabile.
• Livello nella classificazione nazionale	*N. 5 CFP*
• Date (da – a)	***20 giugno 2016*** ***totale ore: 8***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*TüV Know-How Club*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*ISO 9001:2015 – Sistemi di gestione per la qualità*
• Qualifica conseguita	***Auditor interno - ISO 9001:2015***
• Livello nella classificazione nazionale	*N. 8 CFP*
• Date (da – a)	***18 dicembre 2015*** ***totale ore: 8***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualità, Società del Gruppo RINA – Torino, Environment Park*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*"BRC Global Standard For Food Safety versione 7 e Pest management service (Norma UNI EN 16636)".*
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale	*N. 8 CFP*
Date (da – a)	***20 maggio 2015*** ***totale ore: 3***
• Nome e tipo di istituto di istruzione	*Ipack Ima 2015, Milano – Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria*

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale	*"La tecnologia alimentare fra tradizione e innovazione: esigenze di sicurezza, benessere, sostenibilità".* Non applicabile *N. 3 CFP*
• 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	***28 marzo 2015*** ***totale ore: 3*** *APITFORMA, Torino - Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e e Valle d'Aosta* *"Regolamento UE 1169/2011: i tecnologi alimentari fanno il punto".* Non applicabile. *N. 3 CFP*
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	***03-04-10-11-17-18-24-25 ottobre 2014*** ***totale ore: 56*** *A&Q – Polo per Qualificazione del Sistema Agro-Industriale, Facoltà di Scienze Agrarie ed Alimentari – Università degli Studio di Milano* *"Professionista della sicurezza alimentare – Competenze e strumenti per la gestione degli standard BRC/IFS/ISO 22000 nell'industria alimentare attraverso i Sistemi di Gestione Qualità Integrati"* ***Auditor di 1^ e 2^ parte per gli standard BRC/IFS/ISO 22000*** *nell'industria alimentare* *N. 52 CFP*
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	***7 marzo 2013*** ***totale ore: 4*** Dipartimento ARPA Novara "Dagli appalti verdi alla gestione ambientale: strumenti e opportunità per la sostenibilità e la competitività" Non applicabile
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	***6 novembre 2012*** ***totale ore: 7,5*** 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" Non applicabile
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	***28 febbraio 2012*** ***totale ore: 2,5*** Ho. Re. Ca. 2012 - Stresa Gestione ottimale della cucina: "Il Food Cost" Non applicabile
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	***21 novembre 2011*** ***totale ore: 7,5*** 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" Non applicabile
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	***14 ottobre 2011*** ***totale ore: 8*** e-belf eventi – San Giusto Canavese (TO) "Gestione del paziente nefropatico e celiaco" – Responsabile scientifico Dott. A. Pezzana Non applicabile - Corso ECM
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione	***8 e 9 giugno 2010*** ***totale ore: 16*** SCUOLA SICUREZZA ALIMENTARE - Torino

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

o formazione	
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	"Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale"
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Livello nella classificazione nazionale	Corso ECM
• Date (da – a)	**8 maggio 2009** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici.
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Date (da – a)	**Settembre 2007** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria in collaborazione con OTALL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	"Allerte sanitarie, prodotti chimici, protocolli di sanificazione"
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Date (da – a)	**Luglio 2007** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	UNI – Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	"Il sistema di gestione della sicurezza alimentare in Italia e in Europa"
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Date (da – a)	**12 aprile 2007** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	BVQI Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso per valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare): analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Date (da – a)	**29.01.07 e 05.02.07** **totale ore: 16**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Azienda Sanitaria Locale 11 – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione in collaborazione con Comune di Vercelli
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*"Celiachia e ristorazione collettiva"*
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Date (da – a)	**Dicembre 2006** **totale ore: 4**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*ASL 13 – Regione Piemonte –Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*"Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche"*
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Date (da – a)	**Giugno 2005** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano* in collaborazione con OTALL
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	. legislazione Europea in materia di sicurezza degli alimenti . regolamento CE 178/2002 in materia di rintracciabilità *. direttiva CE 89/2003 in materia di etichettatura*
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Date (da – a)	**Maggio 2005** **totale ore: 8**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*Associazione Industriali di Novara e BVQI Italia S.p.a.*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Le certificazioni nel settore agro-alimentare*
• Qualifica conseguita	Non applicabile

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

• Date (da – a)	**Aprile 2004 – Dicembre 2004** **totale ore: 60**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*Istituto Tecnico Professionale - Centro Studi Ecologia – Ambiente di Piacenza (Fiorenzuola D'Adda), in collaborazione con Arpa Piemonte e Certiquality*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Ambiente e disciplina ambientale
• Qualifica conseguita	*Attestato di "**Consulente – Tecnico Ambientale**" (100/centesimi e lode),*
• Date (da – a)	***Novembre 2004*** ***totale ore: 8***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Associazione Industriali di Novara
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Rintracciabilità nel settore agro-alimentare: obblighi, opportunità per le imprese alla vigilia del nuovo regolamento CE n° 178/2002
• Qualifica conseguita	Non applicabile
• Date (da – a)	***18- 19 ottobre 2004*** ***totale ore: 16***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*BVQI Italia*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004
• Qualifica conseguita	*Attestato qualifica auditor interno*
• Date (da – a)	***Febbraio 2002*** ***totale ore: 8***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	CERMET, Cariano di Granarolo (BO)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	"La rintracciabilità di un prodotto alimentare lungo la filiera"
• Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione
• Date (da – a)	***2-4 settembre 1998*** ***totale ore: 16***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Galgano & associati
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	"Tecniche di Audit"
• Qualifica conseguita	Attestato di Auditor interno
• Date (da – a)	**Maggio 1998** ***totale ore: 40***
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Società QSA, Genova
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering
• Qualifica conseguita	"**Certificate of Competence**" ed Attestato di Formatore per il settore Alimentare
• Date (da – a)	**Luglio 1996**
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	**Università degli Studi di Milano Facoltà di Agraria – Corso di laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari**
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	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.
• Qualifica conseguita	**Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari** Non applicabile
•Date (da – a)	Giugno 1985
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Scientifico A. Avogadro, Vercelli
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Italiano, Storia, Geografia, Filosofia, Latino, Matematica, Fisica, Chimica, Biologia, Geografia Astronomica, inglese

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003

•Qualifica conseguita	**Maturità Scientifica**

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese
• Capacità di lettura	Buono
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono

ASPETTI SVILUPPATI SIA IN AMBITO LAVORATIVO CHE PRIVATO

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

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CARATTERISTICHE SVILUPPATE in ambito lavorativo:

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

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

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

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

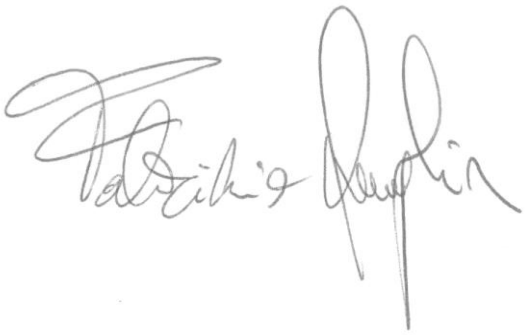
ISTRUTTORE SUBACQUEO ☆– CMAS / FIPSAS

PATENTE O PATENTI

Patente B – Automunito

Novara, 7 luglio 2018

Dott. Fabrizio Quaglia



Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196 del 2003