

## Formato europeo per il curriculum vitae



## Informazioni personali

Nome Cognome Di Siero Valeria

Nazionalità Italiana

Domicilio Professionale Studio Di Siero

P.IVA

Telefono fisso

Fax

E-mail

PEC

## Titolo Professionale

**Tecnologo Alimentare**

Abilitazione alla professione di **Tecnologo Alimentare conseguita nella sessione speciale esame di stato 09/09/1998** Città degli Studi di Milano

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

## Incarichi istituzionali

Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta – anni nov.2002, triennio 2003-2006, triennio 2006-2009, triennio 2009-2012, triennio 2012,2015, triennio 2015-2018, triennio 2018-2021

**Anac**

Iscrizione all'Albo Nazionale dei membri delle commissioni giudicatrici; iscritto con il numero:1879 il 24 ottobre 2018

**Tribunale di Novara**

Iscrizione all'Albo dei Consulenti Tecnici del Giudice in data 13/12/2005, quale esperto in igiene e sicurezza alimentare, autocontrollo secondo il sistema HACCP, conservazione alimentare, igiene dei processi della filiera alimentare, etichettatura e rintracciabilità

**Università degli studi di Torino**

membro della Commissione Esami di Stato Prima e Sessione esami per abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare - Anni 2016, 2013 e 2010

**Consulenza tecnica ufficio**

Conferimento incarichi consulenza tecnica art. 359 CP Procura della Repubblica presso il **Tribunale di Torino** – consulenza tecnica relativa a igienicità processi alimentari anno 2016 ed anno 2017

**Consulenza Tecnica di parte**

Consulenza Tecnica di Parte - Azienda Ospedaliera città della Salute e della Scienza di Torino in ambito servizio ristorazione ospedaliera affidamento ottobre 2016

## Attività Professionali

*Formatore in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro*

anno 2019: superamento corso 24 ore D.lgs. 81/08 - Formazione dei Formatori della Sicurezza

Incarico docenza sicurezza ambienti di lavoro; 60 ore anno 2020 c/o VCO formazione e lavoro

Incarico docenza sicurezza ambienti di lavoro; 60 ore anno 2019 c/o VCO formazione e lavoro

Incarico docenza sicurezza ambienti di lavoro; 24 ore anno 2018 c/o VCO formazione e lavoro

Incarico docenza sicurezza ambienti di lavoro; 24 ore anno 2017 c/o VCO formazione e lavoro

Incarico docenza sicurezza ambienti di lavoro; 24 ore anno 2016 c/o VCO formazione e lavoro

Incarico RSPP da giugno 2009 a marzo 2015 c/o Studio Qtre

attestato partecipazione corso per datore di lavoro (art. 34 comma 2 D.lgs.81/08 e art. 3 DM 16/01/07 16 ore aprile-maggio 2009

attestato partecipazione corso "la sicurezza negli ambienti di lavoro" 16 ore settembre 2012

*Consulenza in ambito igienico sanitario e studi HACCP*

- Collaborazione con Associazione Unionbirrai: elaborazione focus in materia igienico sanitaria ed etichettatura; risposte agli associati a quesiti in ambito sicurezza alimentare in corso

- Collaborazione con GDO per valutazione claim italianità anno 2020- anno 2021

- Responsabile autocontrollo laboratori pasticceria e panetteria sedi Novara e Gravellona Toce VCO Formazione -Formazione e Lavoro in corso anni 2017/2018-2018/2019-2019/2021

- Collaborazione con CI.SA Centro Intercomunale per la gestione dei servizi socio assistenziali dell'ovest Ovest Ticino: Scia, implementazione documento di autocontrollo Centri Diurni sedi Galliate, Trecate e Recetto , assistenza e relativa formazione agli operatori - anni 2020-2021

- Studio e verifica legalità etichette secondo Reg. 1169/2011 e Reg. 775/2018/UE per aziende alimentari in corso

- Sistemi di Autocontrollo processo birrificazione –anno 2020-anno 2019

- Studio sistema autocontrollo attività commercializzazione e vendita e commerce in corso

- Studio sistema di Autocontrollo processo produzione pasti presso Casa di Riposo sistema fresco-caldo– in corso

- Studio sistema di Autocontrollo processo sezionamento carni– in corso

- Pratiche ottenimento autorizzazione alla produzione, deposito e commercializzazione additivi ed aromi alimentari azienda chimica

- Studio sistema di autocontrollo processo produzione additivi ed aromi alimentari
- Responsabile Qualità società di sezionamento carni– anno 2018
- Studio cottura sottovuoto – anno 2018
- Gestione applicazione normativa MOCA per produttore film plastici anno 2015
- Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo c/o cucine asilo nido Alcarotti,– anno 2017
- Mantenimento Sistema di Autocontrollo processo stagionatura e commercializzazione formaggi– anni 2014 - 2013 - 2012 - 2011 - 2010
- Supporto tecnico in materia di prodotto/processo settore produzione pasta semola di grano duro– anno 2013
- Progettazione ed implementazione processo di cottura-abbattimento-congelazione e confezionamento pasti– anno 2013 – 2012 - 2011
- Progettazione ed implementazione procedure autocontrollo, etichettatura, rintracciabilità, studio caratteristiche merceologiche, shelf life prodotti lavorati - laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non — anni 2013 - 2012 - 2011 – 2010-2009-2008-2007
- Supporto tecnico per etichettatura e caratteristiche bromatologiche grissini – anno 2012
- Supporto tecnico in materia di sicurezza alimentare e mantenimento procedure di autocontrollo Biscottificio– anno 2012-2011
- Perizia tecnica in materia di panificazione– anno 2010 - 2012
- Audit di prima parte: verifica adeguatezza sistema autocontrollo e procedure in essere al fine a verifica conformità finalizzata audit GDO settore produzione pasta fresca stesa e ripiena anno 2012-2011-2010
- Studio progetto Buon Samaritano Azienda Speciale Comune Cilavegna Casa Serena anno 2011
- Realizzazione schede tecniche prodotto settore produzione grissini e prodotti dolciari
- Progettazione ed implementazione procedure per lavorazione prodotti di provenienza biologico– anno 2010
- Studio e progettazione lay out laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non - anni 2006, 2007
- Attività di analisi, studio ed implementazione di procedure basate sui principi HACCP c/o azienda settore chimico.- anni 2007, 2008
- Revisione analisi dei rischi e piano autocontrollo azienda settore produzione pasta fresca stesa e e ripiena – anno 2006
- Studio e progettazione lay out centro cottura settore alberghiero (400 coperti circa) Castello Dal Pozzo – anno 2006
- Sviluppo sistema rintracciabilità Società attività produzione prodotti da forno – 2005
- Consulenza in materia di etichettatura società attività produzione pasta fresca e ripiena – anno 2005
- Progettazione e realizzazione di un Sistema di Autocontrollo secondo le linee guida UNI 10854 azienda ristorazione collettiva – anno 2005
- Implementazione Sistemi di Autocontrollo; aziende produzione: estrazione caffeina e torrefazione caffè; imbottigliamento acque; produzione aromi naturali; estratti alcolici; prodotti da forno; sezionamento carni, produzione pasta fresca e piatti surgelati – anni 2003, 2004, 2005

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

- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2015 anno 2020, 2019-2018-2017 - UNI EN ISO 9001:2008- settore confezionamento cesti natalizi – anni 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011
  - Implementazione standard IFS logistic settore regalia BRCGS Storage and Distribution– anno 2020
  - Implementazione standard BRC ed IFS settore pasta fresca stesa e ripiena – anni 2020, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011
  - Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2015- settore ristorazione anni 2018, 2017, 2016
  - Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 22000:2005 (gestione della sicurezza alimentare), UNI EN ISO 2005:2008 (sistema di rintracciabilità) settore ristorazione – anni 2018, 2017, 2016
- Attività di studio del sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 (gestione della sicurezza alimentare) settore chimico -anni 2007, 2008, 2013

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

Controllo qualità ristorazione scolastica scuole dell'infanzia, primaria e secondaria **Comune di Trecate**, scuola primaria **Comune di Romentino** e scuola primaria **Comune di Sozzago** – anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020- 2020/2021

Controllo qualità ristorazione scolastica scuola primaria **Comune di Baveno (VB)** scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, asilo nido – anni 2019/2020- 2020/2021

Controllo della qualità del servizio di refezione scolastica **Comune Rho (MI)**, asili nido, scuole infanzia , primarie e secondarie 50.000 circa abitanti – anni scolastici 2008/2009 – 2009/210 – 2010/2011 - 2011/2012-2012/2013 – 2013/2014 - 2014/2015-2015/2016-2016/2017-2017/2018 -2019/2020- 2020/2021 (in collaborazione con Studio Qtre)

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria, monitoraggio del servizio di ristorazione c/o Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna” (PV); scuole infanzia e primarie **Comune di Cilavegna** 5.600 circa abitanti– anni 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria, monitoraggio del servizio di ristorazione c/o Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna” (PV); casa di riposo – anni 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021

**Partecipazione come membro esperto gare e concorsi pubblici, redazione bandi di gara**

- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione asilo nido Comune Olgiate Olona (VA) – anno 2021
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Gorla Minore (VA) – anno 2020
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la gestione servizi Casa dell'Anziano Comune Baveno (VB) – anno 2020
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Saronno (VA) – anno 2019
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Varese (VA) – anno 2019
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Somma Lombardo (VA) – anno 2018
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Varzi (PV) – anno 2018

- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Vigevano (PV) – anno 2017
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune Baveno (VB) – anno 2017
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione asilo nido Comune Olgiate Olona (VA) – anno 2017
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Azienda Farmaceutica Comune Vercelli (VC) – anno 2015
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Angera (VA) – anno 2010, 2011, 2015
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Caravate (VA) – anno 2011
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Cerano (NO) – anno 2011
- Membro esperto Commissione giudicatrice della procedura ristretta selettiva per il passaggio interno di personale da cat. A a cat. B Comune di Novara – anni 2008, 2010
- Membro esperto Commissione giudicatrice della procedura ristretta selettiva interna n.° 2 posti di esecutivo altamente specializzato (aiuto cuoche) Comune di Novara – anno 2008, 2010
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Angera (VA) – anno 2009.
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Caravate (VA) – anno 2009.
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la ristorazione scolastica Comune di Comerio (VA) – anno 2009.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la ristorazione scolastica per il Comune di Trecate (NO) – anno 2008.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la ristorazione scolastica per il Comune di Romagnano Sesia (NO) – anno 2008.
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per l'installazione di attrezzature (abbattitori) per le cucine delle scuole del Comune di Novara – anno 2007
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la mensa scolastica per il Comune di Oleggio – 2007
- Membro Esperto Commissione di valutazione della gara di appalto per la fornitura di pasto crudo (scolastico e socio assistenziale) Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV), anno 2004

#### *Elaborazione capitolati di gara ed elaborati tecnici Enti Pubblici*

- Redazione capitolato speciale di appalto relativo alla gara di affidamento del servizio di ristorazione scolastica Comune di Angera; incarico anno 2017
- Elaborazione Allegati tecnici relativi al Capitolato Speciale di Appalto per la Ristorazione scolastica e Sociale del Comune di Novara – anni 2014 e 2008.
- Supporto all'elaborazione Capitolato speciale di appalto servizio di ristorazione scolastica Comune di Romagnano Sesia anni 2015, 2009
- Stesura capitolato gara fornitura prodotti pulizia e partecipazione commissione di valutazione
- Supporto all'elaborazione Capitolato speciale di appalto servizio della relativa gara di appalto per gli asili nido del Comune di Novi Ligure (AL) – anno 2007.
- Stesura capitolato gara fornitura servizio ristorazione collettiva Azienda speciale Comune Cilavegna Casa Serena (PV)– anno 2004.

Stesura capitolato gara servizio ristorazione sociale Comune di Novara – anno 2003

**Controllo qualità servizi Ristorazione collettiva - Svolti**

Controllo qualità ristorazione scolastica scuola primaria **Comune di Prato Sesia (NO)** 2.000 circa abitanti – anni 2009-2010- 2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo c/o cucine micronidi privati Alcarotti, Maramè e Ciucciolandia – anno 2006, 2007

**Educazione e pianificazione alimentare**

- Partecipazione al programma di educazione alimentare per l'anni 2014-2015; 2013-2014; 2012-2013 della provincia di Cremona - titolo progetto **"Lo spaventapasseri"** – 100 ore di attività anno 2014/2015; 60 ore di attività anno 2013/2014; 60 ore di attività anno 2012/2013
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – maggio-giugno 2015 titolo **"I colori dell'estate"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2014 titolo **"Il pranzo di Pasqua con ingredienti semplici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – febbraio 2014 titolo **"Dolci di Carnevale con ingredienti semplici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2013 titolo **"Il pranzo di Natale con ingredienti semplici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2013 titolo **"Il pranzo di Pasqua senza sprechi"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2012 titolo **"La zucca proprietà e cucina"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2011 titolo **"In cucina con le castagne"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2011 titolo **"La natura ci aiuta anche in cucina. Le erbe in cucina"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – marzo 2011 titolo **"Colazioni, merende e feste sane e gustose. Valori nutrizionali e calorici"**
- Interventi destinati ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – novembre 2010 titolo **"Mi piace...ma è buono?"**
- Educazione alimentare presso scuole primarie Comune di Concorezzo (classi prime,secondo, terze, quarte quinte) argomenti trattati: **piramide alimentare, principi nutritivi, frutta, verdura, colazione** - aprile-maggio anno 2010
- Intervento destinato ai genitori degli utenti scuole del comune di Novara – 16 marzo 2010 titolo **"Il labirinto del mercato del cibo: cosa sapere per acquistare al meglio"**
- Intervento destinato ai genitori degli utenti degli asili nido del comune di Novara – 16 novembre 2009 titolo **"La pappa è pronta: al nido un pasto di qualità"**
- Intervento destinato ai genitori dei bambini delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del comune di Novara – 31 marzo 2009 titolo **"La corretta alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza"**
- Intervento nell'ambito degli eventi per l'8 marzo organizzati dal Comune di San Nazzaro Sesia, anno 2008 **"La corretta alimentazione"**
- Intervento in due serate di divulgazione organizzate dal Comune di Varallo Pombia, anno 2007 **"Linee guida per una sana alimentazione e sicurezza alimentare"**
- Definizione e redazione menù scolastico e tabelle dietetiche per gli Asili nido del Comune di Novi Ligure (AL) anno 2007-2012
- Consulenza per l'elaborazione e applicazione di progetti di educazione alimentare - Comune di Novi Ligure (AL) – anni 2007

- Studio di un progetto di educazione alimentare destinato a scuole dell'infanzia, primaria e Realizzazione di tabelle dietetiche con computo bromatologico, pesi cotti/crudi e menù destinati alla ristorazione scolastica ed ospedaliera - Comune di Bellusco, Ospedale di Circolo Fondazione Macchi- anno 2005
- Realizzazione progetto di educazione alimentare - Comune di Varallo Pombia (NO) – anno 2004 Intervento al convegno **"Tutti a Telème" Alimentazione, infanzia e cultura del cibo**" Titolo intervento **"La Qualità a misura di bambino"**, anno 2000
- Due interventi nell'ambito di serate divulgative organizzate dal Comune di Novara- Quartiere Nord , Anno 2002 **"I prodotti biologici"** e **"La sicurezza alimentare"**

#### *Attività formative e docenza*

Corso aggiornamento in materia di Autocontrollo **Associazione Unionbirrai** ore 12 aprile/maggio 2020 , in materia di analisi dei rischi e redazione piani di autocontrollo settore microbirrifici

·Docenza presso la Scuola Professionale **VCO Formazione - Formazione e Lavoro** Sede di Novara e Gravellona Toce (moduli formativi per operatori specializzati servizi cucina, pasticceria ed operatori della trasformazione agroalimentare panificazione/pasticceria tecnologia e controllo della panificazione, qualità, controllo qualità dei prodotti e servizi, sicurezza ed igiene dei lavoratori, principi di alimentazione, igiene agroalimentare) - dall'anno 2002 ancora in essere

·Docenza corso abilitante all'esercizio di somministrazione e vendita prodotti alimentari **Fedora Azienda Speciale della CCIAA** del Verbano Cusio Ossola ottobre-dicembre 2016 - aprile-giugno 2017 - novembre 2017-gennaio 2018 - maggio-giugno 2018 - marzo-aprile 2019- gennaio-marzo 2020

Corsi aggiornamento destinato agli iscritti ad Associazione Unionbirrai in materia di etichettatura ambientale 10 marzo 2021 ore 3 e Gestione biologico 8 giugno 2021 ore 3 e in materia di Autocontrollo ore 10 aprile 2020 , in materia di applicazione Reg 775/2018/UE origine e provenienza ore 4 maggio-marzo 2020

Corso aggiornamento in materia di Autocontrollo semplificato **Associazione Unionbirrai** ore 8 novembre 2019 (argomenti trattati: origine/provenienza prodotti alimentari; birra artigianale), ore 8 dicembre 2017 (argomenti trattati procedure igiene e sicurezza alimentare applicate ai microbirrifici)

·Corso destinato ai membri della **Commissione Mensa Comune di Rho** 8+8 ore c/o Villa Burba aprile 2017

·Corso destinato ai membri della **Commissione Mensa Comune di Paderno Dugnano** 4 ore febbraio 2016

·Formazione igienico sanitaria al personale operante c/o il Centro Cottura dell'**Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna** (PV) e nelle scuole infanzia e primarie Comune di Cilavegna anni 2003, 2004, 2005, 2006, 2007,2009,2010,2011,2012,2013,2014, 2015, 2016,2017, 2018,2019

·Moduli formativi relativi ad HACCP corsi Operatori agrituristici finanziati Provincia Novara **Agenzia formativa VCO** sede Novara – anno 2013, 2014, 2015

·Moduli formativi relativi ad igiene degli alimentati corsi voucher finanziati Provincia Novara **Agenzia formativa VCO** sede Novara – pasticceria base, pane e pizzeria base, gastronomia – anni 2007, 2008, 2009, 2010,2011, 2012,2013,2014, 2015

·Moduli formativi relativi ad igiene degli alimentati destinatari ragazzi disabili – anno 2011

·Progetto formativo base in materia di igiene alimenti e somministrazione modulo formativo di ore 9 destinato a personale **Società Solidarietas s.r.l.** anno 2010

·Progetto formativo base in materia di igiene alimenti e somministrazione modulo formativo di ore 6 destinato a personale cooperativa sociale **KCS Karegiver** anni 2004, 2010

·Progetto formativo destinato al personale del **Comune di Novara** operante c/o gli asili (passaggio di qualifica) – anno 2010

·Aggiornamento formativo in materia di autocontrollo destinato a personale comunale **Comune di Novara** - 2008

·Progetto formativo destinato al personale della **Cooperativa Essegi di Novara – micronido Lo Scacciapensieri** – anno 2008

·Progetto formativo destinato al personale del **Comune di Novara** operante c/o gli asili (passaggio di qualifica) – anno 2008

·Progetto formativo destinato al personale del **Comune di Novara** operante c/o gli asili (progressione verticale) – anno 2008

·Formazione igienico sanitaria c/o cucine asili nido **Comune di Novara** e personale ausiliario cooperativa relativa a sanificazione e protocolli pulizia asili nido, anno 2007 Formazione igienico sanitaria per personale di cucina **Comune di Novi Ligure** in materia di autocontrollo, aggiornamento legislativo, diete speciali e rintracciabilità, anno 2007

·Formazione igienico sanitaria al personale operante c/o la cucina della scuola dell'infanzia e asilo nido comunale, **Comune di Lissone**, aggiornamento formativo in sostituzione libretti sanitari, anno 2007

·Formazione su incarico di **Cescot Novara** per corso operatori bar gastronomico - anni 2006, 2007

·Formazione a personale addetto alla somministrazione e cucina **Casa di Riposo di Armeno (NO)** - anno 2007

·Formazione a personale addetto alla somministrazione e cucina dell'**Istituto Rosmini di Borgomanero (NO)** – anno 2007 Comune di Novara - anni 2003, 2004, 2005, 2006 - Formazione igienico sanitaria c/o cucine asili nido **Comune di Novara e Micronidi privati di Novara: Marameo, Alcarotti**

Eventi formativi, convegni in qualità di relatore

Pastaria Festival edizione 2019 - intervento dal titolo "**Frodi alimentari - una sfida per la sicurezza alimentare**" Pastaria Festival - Parma 27 settembre 2019

"**La Somministrazione degli alimenti negli esercizi pubblici**" intervento da titolo "**Sicurezza alimentare e procedure in autocontrollo:**

**il ruolo del consulente**" – seminario organizzato Camera di commercio Torino e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 16 aprile 2019

**Workshop Ristorazione Scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità**" intervento dal titolo "**Affrontare le criticità della ristorazione scolastica: il punto di vista di un Tecnologo Alimentare**" workshop organizzato dal A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agroalimentare Milano 11 Aprile 2019

"**Ridurre gli sprechi nella filiera alimentare, donare le eccedenze e garantire la sicurezza alimentare**" intervento dal titolo: "**Ridurre gli sprechi a partire dai processi produttivi: vecchie e nuove tecnologie per la produzione e la conservazione degli alimenti**" giornata formativa organizzata da Area Igiene, sanità pubblica e veterinaria ASLNO - Novara 9 Aprile 2019

**Manifestazione Craft Beer Milano 27 e 28 marzo** - intervento dal titolo "**Etichettatura e trasparenza per una corretta informazione a consumatori di birra**" Unionbirrai

**LISTERIA ED ESCHERICHIA COLI: analisi e gestione del rischio dei contaminanti microbiologici del momento** intervento da titolo "come impostare le procedure aziendali, dalla prevenzione alle eventuali azioni correttive giornata formativa organizzata IN-Formare Milano 30 gennaio 2019

Pastaria Festival Edizione 2018 - intervento dal titolo "la criticità delle muffe nel confezionamento in atmosfera protettiva" Pastaria Festival - Parma 20 settembre 2018

**"SEMINARI IN UNIVERSITÀ: LE NORME ORIZZONTALI DEL SETTORE ALIMENTARE"** intervento da titolo "Le norme orizzontali del settore alimentare" – seminario organizzato dall'Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - 21 marzo 2018

**"I MOCA"** intervento da titolo "Scegliere la confezione primaria ideale: valutazioni in autocontrollo" – seminario organizzato Camera di commercio Alessandria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 16 ottobre 2017

Pastaria Festival Edizione 2017 - intervento dal titolo "Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso" Parma 29 settembre 2017

**"Prodotti alimentari sicuri: sicurezza alimentare e gestione delle non conformità"** intervento da titolo "La gestione delle emergenze: l'importanza dell'analisi del processo alimentare" – seminario organizzato Camera di commercio Alessandria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 19 giugno 2016

**"Shelf life degli alimenti"** – intervento dal titolo "Shelf life aspetti tecnologici" seminario organizzato Camera di commercio Riviera di Liguria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 14 ottobre 2016

**"Regolamento CE 1169/11: cosa è cambiato nell'etichettatura dei prodotti alimentari per gli allergici"** – intervento dal titolo "la gestione degli allergeni sotto il profilo tecnologico" 15 giugno 2016 Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta c/o sede regione Liguria Genova

**"Seminario sull'etichetta nutrizionale"** – intervento dal titolo "etichetta nutrizionale la gestione nelle industrie alimentari" 6 ottobre 2015 c/o Eataly Torino organizzato da Buchi Italia s.r.l.

**"Allergeni & Gluten sensitivity"** – intervento dal titolo "la gestione degli allergeni sotto il profilo tecnologico" 16 aprile 2015 Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

**"Carne di Razza Piemontese: il valore di una carne sostenibile"** intervento dal titolo "la carne di razza piemontese nella ristorazione collettiva" – 10 dicembre 2014 Carrù sede COALVI

**"Focus su HACCP ed etichettatura della Birra artigianale"** intervento al convegno organizzato da UNIONBIRRAI – 26 novembre 2013 Novara CCIAA

**"Il laureato in scienze e tecnologie agroalimentare: manager o tecnico dell'alimentare"** intervento al convegno organizzato da CN.Food Associazione Laureati in Scienze e Tecnologie Agroalimentari – 6 giugno 2009 Cuneo

**"Il Settore agroalimentare tra normativa e qualità"** organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Verbania Fondotoce – Titolo intervento "Normativa volontaria applicata all'agroalimentare", 8 novembre 2007

**La Pubblica Amministrazione Locale tra innovazione e sviluppo** – Centro Espositivo "A. Olivetti" Ivrea (TO) Titolo intervento "La professionalità del Tecnologo Alimentare nella progettazione, gestione e controllo dei servizi di ristorazione collettiva" 2 ottobre 2003

## Pubblicazioni

"Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso" pubblicato sulla rivista Pastaria agosto 2018

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

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

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

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

## Altre attività

Correlatore relazione finale corso di laurea in Controllo Qualità curriculum dietetico alimentare anno accademico 2008/2009 dal titolo "La qualità igienico-nutrizionale del pasto negli asili nido: esperienza valutativa nel Comune di Novara anno 2010

## Precedenti esperienze lavorative

**1999 - 2014**

Studio QTRE

Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari

Socio fondatore

**1998-1999**

My Lunch

Ristorazione collettiva

Quadro B

Responsabile Sistema Qualità ISO 9002:1994 e Responsabile Divisione Igienico Sanitaria

**1987- 1998**

RI.AL

Ristorazione collettiva

Primo livello

Coordinatore servizi ristorazione collettiva

## Istruzione e formazione

**marzo, maggio 2020 (streaming live)-ottobre,dicembre 2021 (aula e streaming live)**

**UNIUPO CAFLA** corso di alta formazione in legislazione alimentare XI edizione streaming live, streaming on demand ed aula 2020/2021- **superato con profitto**

**18/11/2020**

**attribuiti n° 4 crediti formativi**

Formalimenti snc

Macchine e impianti alimentari: conformità al contatto, convalida

**2,3,4 ottobre 2019**

**attribuiti n° 20 crediti formativi**

Aenor; Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

*FSPCA Preventive Controls for Human Food Certificate n° 72205a6e*

**21 maggio 2019**

**attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

*Aggiornamento formativo sul Regolamento 775/2018 (UE) origine e provenienza dei prodotti alimentari*

**11 aprile 2019**

**attribuiti n° 4 crediti formativi**

A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Alimentare

*Ristorazione scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità*

**2 aprile 2019**

**Cermet Kiwa Italia**

Docenter Dott.ssa Simona Contardi

*Lo standard internazionale brc nuova rev. 8 approccio metodologico e integrazione con gli elementi cogenti*

|                                                                                                                                                                                                 |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>15 febbraio 2019</b>                                                                                                                                                                         | <b>attribuiti n° 3 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>Il trattamento dei dati personali e la conformità normativa per il libero professionista</i>                                 |                                          |
| <b>18 gennaio 2019</b>                                                                                                                                                                          | <b>attribuiti n° 6 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>L'evoluzione della normativa alimentare nel mondo del pest management: rischi ed opportunità per il tecnologo alimentare</i> |                                          |
| <b>13 giugno 2018</b>                                                                                                                                                                           | <b>attribuiti n° 4 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>Aggiornamento formativo sui MOCA Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti</i>                                        |                                          |
| <b>23 marzo 2018</b>                                                                                                                                                                            | <b>attribuiti n° 4 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>Aggiornamento formativo sul decreto sanzioni D.Lgs. 231/2017</i>                                                             |                                          |
| <b>3 febbraio 2017</b>                                                                                                                                                                          | <b>attribuiti n° 8 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con CSQA sede Cuneo<br><i>La norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare</i>                               |                                          |
| <b>15 luglio 2016</b>                                                                                                                                                                           | <b>attribuiti n° 5 crediti formativi</b> |
| LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO DELLA CCCIA DI SAVONA E LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO<br><i>Micotossine: nuovi scenari tecnici e normativi</i>                             |                                          |
| <b>14 aprile 2016</b>                                                                                                                                                                           | <b>attribuiti n° 7 crediti formativi</b> |
| LABORATORIO CHIMICO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO - AI IMFNTARFA<br><i>Come gestire vecchi e nuovi rischi igienico-sanitari: i nuovi scenari</i>                                          |                                          |
| <b>18 dicembre 2015</b>                                                                                                                                                                         | <b>attribuiti n° 4 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualita' – Rina Services<br><i>Il pest management</i>                                                    |                                          |
| <b>18 dicembre 2015</b>                                                                                                                                                                         | <b>attribuiti n° 4 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualita' – Rina Services<br><i>BRC global standard versione 7</i>                                        |                                          |
| <b>28 marzo 2015</b>                                                                                                                                                                            | <b>attribuiti n° 3 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con agroqualita' – rina services<br><i>Regolamento UE 1169/2011 - i Tecnologi Alimentari fanno il punto</i>      |                                          |
| <b>7 novembre 2014</b>                                                                                                                                                                          | <b>attribuiti n° 4 crediti formativi</b> |
| Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>Ripensa al futuro dell'alimentazione nelle realtà montane</i>                                                                |                                          |
| <b>16 Settembre 2014</b>                                                                                                                                                                        | <b>attribuiti n° 6 crediti formativi</b> |
| ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA<br><i>Io mangio a scuola: igiene e sicurezza del cibo</i>                                                           |                                          |
| <b>18 Novembre 2013</b>                                                                                                                                                                         | <b>totale ore: 8</b>                     |
| UNI Ente Unificazione Italiano Sede Milano<br><i>La norma UNI EN ISO 9000:2015 aggiornamenti</i>                                                                                                |                                          |
| <b>15 Maggio 2013</b>                                                                                                                                                                           | <b>totale ore: 8</b>                     |
| Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino<br><i>Prodotti da forno: la tradizione che si rinnova</i>                                    |                                          |
| <b>20 febbraio 2013</b>                                                                                                                                                                         | <b>totale ore: 8</b>                     |
| IFS Manegement GmbH<br><i>IFS food, versione 6</i>                                                                                                                                              |                                          |
| <b>12 dicembre 2012</b>                                                                                                                                                                         | <b>totale ore: 4</b>                     |
| Union Camere Commercio Piemonte<br><i>Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011</i>                                                                                                              |                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>12 gennaio 2012</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>totale ore: 8</b>  |
| CSI spa Docente Dott. Sangiorgi Mario BRC approved training provider<br><i>BRC Global Standard for Food Safety issue 6. Conversione dalla versione 5 alla versione 6</i>                                                                                      |                       |
| <b>3-4 maggio 2011</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>totale ore: 12</b> |
| Scuola Sicurezza Alimentare Torino<br><i>Energia in tavola per non sprecarla, per meglio impiegarla verso un'alimentazione sostenibile</i>                                                                                                                    |                       |
| <b>1 dicembre 2010</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>totale ore: 4</b>  |
| Sportello Europa ALPS Enterprise Europe Network – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino<br><i>Gli imballaggi dei prodotti alimentari – sicurezza ed aspetti ambientali</i>                                                                              |                       |
| <b>5 luglio 2010</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>totale ore: 8</b>  |
| Scuola Sicurezza Alimentare Torino<br><i>Valutazione sensoriale come indicatore di qualità alimentare</i>                                                                                                                                                     |                       |
| <b>23 settembre 2009</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>totale ore: 4</b>  |
| Polo A & Q Polo per la Qualificazione del Settore Agro Industriale<br><i>Seminario Informativo sulla norma FSSC 22000 Food Safety System Certification</i>                                                                                                    |                       |
| <b>8 maggio 2009</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>totale ore: 8</b>  |
| AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare<br><i>Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici</i>                                                     |                       |
| <b>12 - 13 novembre 2008</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>totale ore: 8</b>  |
| Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>Innovazione ed applicazione nel panorama agro-alimentare piemontese: il contributo del tecnologo alimentare - legislazione igienico sanitaria e standard volontari</i>                     |                       |
| <b>18 Aprile 2008</b>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>totale ore: 4</b>  |
| Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>Il Tecnologo Alimentare: una nuova risorsa nel panorama agroalimentare valdostano organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Aosta</i>                                          |                       |
| <b>8 novembre 2007</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>totale ore: 4</b>  |
| Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta<br><i>Il Settore agroalimentare tra normativa e qualità organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Verbania Fondotoce</i>                                                             |                       |
| <b>12-13 Aprile 2007</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>totale ore: 16</b> |
| BVQI Italia<br><i>Valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare): analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit</i>                                                                                                    |                       |
| <b>3 Aprile 2007</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>totale ore: 8</b>  |
| Cermet Torino<br><i>Il Sistema di gestione per la qualità nelle strutture socio-assistenziali</i>                                                                                                                                                             |                       |
| <b>Dicembre 2006</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>totale ore: 4</b>  |
| ASL 13 Novara<br><i>Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche organizzato</i>                                                                                                                                                        |                       |
| <b>14 ottobre 2005</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>totale ore: 8</b>  |
| Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Lombardia e Liguria<br><i>Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti. Applicazione. Norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli Alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali</i> |                       |

|                                                      |                                                                                                                          |                       |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                      | <b>Marzo 2005</b>                                                                                                        | <b>totale ore: 4</b>  |
|                                                      | Certiquality                                                                                                             |                       |
|                                                      | <i>La rintracciabilità nel settore agroalimentare</i>                                                                    |                       |
|                                                      | <b>Marzo 2005</b>                                                                                                        | <b>totale ore: 4</b>  |
|                                                      | UNI - Torino                                                                                                             |                       |
|                                                      | <i>UNI EN ISO 14001:2004 - Cosa cambia nei sistemi di gestione ambientale</i>                                            |                       |
|                                                      | <b>Gennaio 2005</b>                                                                                                      | <b>totale ore: 8</b>  |
|                                                      | BVQI Italia                                                                                                              |                       |
|                                                      | Affiancamento Ispettori BVQI in verifica ispettiva di terza parte ISO14001 e registrazione EMAS c/o Azienda cliente BVQI |                       |
|                                                      | <b>18- 19 Ottobre 2004</b>                                                                                               | <b>totale ore: 16</b> |
|                                                      | BVQI Italia                                                                                                              |                       |
|                                                      | <i>Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004</i>                             |                       |
|                                                      | <b>14-18 Luglio 2003</b>                                                                                                 | <b>totale ore: 40</b> |
|                                                      | AICQ - Associazione Italiana Cultura Qualità                                                                             |                       |
|                                                      | <i>Corso di formazione "Valutatori dei Sistemi Gestione Qualità" Valutatore Sistemi Gestione Qualità</i>                 |                       |
|                                                      | <b>14-28 Marzo e 11 Aprile 2001</b>                                                                                      | <b>totale ore: 18</b> |
|                                                      | Agrinform Milano                                                                                                         |                       |
|                                                      | <i>L'autocontrollo in alcune fasi della filiera produttiva della carne</i>                                               |                       |
|                                                      | <b>28-19 Gennaio 1999</b>                                                                                                | <b>totale ore: 16</b> |
|                                                      | Informa EPC Roma                                                                                                         |                       |
|                                                      | <i>L'igiene e sicurezza nella ristorazione collettiva</i>                                                                |                       |
|                                                      | <b>2-4 Settembre 1998</b>                                                                                                | <b>totale ore: 16</b> |
|                                                      | Galgano & associati                                                                                                      |                       |
|                                                      | <i>Tecniche di Audit della qualità</i>                                                                                   |                       |
|                                                      | <b>Maggio 1998</b>                                                                                                       | <b>totale ore: 40</b> |
|                                                      | Società QSA Genova                                                                                                       |                       |
|                                                      | <i>Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food &amp; Catering</i>                                                    |                       |
| Istruzione Universitaria e secondaria                |                                                                                                                          |                       |
| • Date                                               | <b>1981 - 1986</b>                                                                                                       |                       |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi di Milano Facoltà di Agraria - Corso di Laure in Scienze delle Preparazioni alimentari            |                       |
| • Qualifica conseguita                               | Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari votazione 106/110                                                        |                       |
| • Date                                               | <b>1976 - 1981</b>                                                                                                       |                       |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Liceo Scientifico Antonelli – Novara                                                                                     |                       |
| • Qualifica conseguita                               | Maturità Scientifica votazione 45/60                                                                                     |                       |
| Capacità e competenze personali                      |                                                                                                                          |                       |
| Madrelingua                                          | <b>Italiano</b>                                                                                                          |                       |
| ALTRA LINGUA                                         | <b>INGLESE</b>                                                                                                           |                       |
| • Capacità di lettura                                | <b>BUONO</b>                                                                                                             |                       |
| • Capacità di scrittura                              | <b>BUONO</b>                                                                                                             |                       |
| • Capacità di espressione orale                      | <b>BUONO</b>                                                                                                             |                       |
| Capacità e competenze tecniche                       | Ambiente Microsoft: Windows, Word, Outlook, Excel, Power Point.                                                          |                       |
|                                                      | Conoscenza di Internet per ricerca dati                                                                                  |                       |
| Patente o patenti                                    | Patente B - Automunita                                                                                                   |                       |

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. N. 196/2003 esprimo il consenso al trattamento dei dati personali indicati nel presente curriculum

La sottoscritta Dott.ssa Valeria Di Siero, consapevole della responsabilità penale connessa all'ipotesi di falsa dichiarazione, sottoscrive il presente curriculum vitae

Revisione 11 Giugno 2021

