

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>Quaglia Fabrizio</b>
Indirizzo	94, Via Thaon de Revel, 13100 Vercelli (VC), Italia
Telefono	0321.393684
Fax	0321.32878
E-mail	quaglia@studioqtire.it
PEC	fabrizio.quaglia@otapvda.it
Nazionalità	Italiana
Luogo e Data di nascita	31.03.1967
Codice Fiscale	QGLFRZ67C31L7500

**TITOLO DI STUDIO**

**Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari** - Università degli Studi di Milano - Luglio 1996.

**ABILITAZIONE ALLA  
PROFESSIONE**

*Abilitazione alla professione di **Tecnologo Alimentare** - Superamento dell'Esame di Stato in data 07.07.1998 - III Sessione relativa all'Ordinanza Ministeriale dell'anno 1998.*

*Iscritto all'Ordine dei Tecnologi della Regione Piemonte e Valle d'Aosta (n° di Iscrizione: 3) – da giugno 2000.*

**CARICHE ORDINISTICHE**

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

**ESPERIENZE LAVORATIVE**

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

## CONSULENZA

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

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

### Controllo qualità Servizi di ristorazione collettiva scolastica e socio-assistenziale

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

**Dal 1 gennaio 2015 a Luglio 2015** – controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione scolastica – **Comune di Gerenzano (VA).**

**Dal 1 gennaio 2014** – 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).**

**Da ottobre 2013 a luglio 2017** – controllo qualità del servizio delle mense scolastiche comunali – **Comune di Corbetta (MI).**

**Da maggio 2013 a dicembre 2015 - 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 - 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 2016 - 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).**

**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).**

**Ottobre 2010 / giugno 2015 - consulente** per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica e asilo nido e realizzazione nuovo capitolato di servizio - **Comune di Ferno (VA).**

**Da febbraio 2009 - O.S.A. (Operatore Settore Alimentare – Reg. CE 852/04, art. 3)** per la produzione pasti presso le cucine degli asili nido del **Comune di Vigevano (PV).**

**Novembre 2008 / luglio 2010- consulente** per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Concorezzo (MI).**

**Formatore in tema di educazione alimentare** per le scuole primarie comunali.

**Da ottobre 2007 ad Agosto 2015 - consulente** per il controllo qualitativo ed igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva c/o **Casa di Riposo “Istituto De Rodolfi” – Comune di Vigevano (PV) – ASM Vigevano.**

**Da settembre 2007 - consulente** per l’applicazione delle procedure di autocontrollo al servizio di ristorazione della **Casa di Riposo “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV).**

**Maggio 2007/giugno 2017 - consulente** per la ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Omegna (VB).**

**Da gennaio 2006 - consulente** per la ristorazione collettiva scolastica del **Comune di Tradate (VA).**

**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 - consulente** per il settore ristorazione scolastica e asili nido del **Comune di Vigevano (PV).**

**Da luglio 2003 - consulente** per il settore ristorazione scolastica del **Comune di Varallo**

Pombia (NO).

**Febbraio 2003/febbraio 2004 - consulente** per il settore ristorazione collettiva scolastica del Comune di Valenza (AL).

**Gennaio 2003/giugno 2007 - consulente** per il settore ristorazione collettiva scolastica del Comune di Cerano (NO).

**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).

**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 - consulente** per la ristorazione collettiva scolastica del Comune di Suno (NO)

**Da settembre 2001 - 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 - consulente** per la ristorazione collettiva scolastica – Istituto Comprensivo Statale di Scuola Materna, Elementare e Media "G. Galilei" – Comune di Tradate (VA).

**Anni 1999/2000 - Consulente** per la gestione dei servizi inerenti il D.Lgs. 155/97 per il Comune di Porto Venere (SP). Realizzazione e mantenimento del sistema HACCP ristorazione scolastica. Verifiche di mantenimento. Formazione del Personale comunale impiegato per il servizio

**Predisposizione capitolati per gare d'appalto e/o partecipazione a commissioni esaminatrici delle offerte di gara – servizio di ristorazione scolastica e socio assistenziale**

**2015 -** Comune di Vercelli (VC), Comune di Trecate (NO), Comune di Gravellona Toce (VB), Cureggio (NO), Nichelino (TO).

**2014 -** Comune di Lecco (LC), Comune di Ferno (VA), Comune di Lonate Pozzolo (VA)

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

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

**2011 -** Comuni di Vigevano (PV), Vercelli (VC), Saronno (VA), Arona (NO), Cerano (NO), Ferno (VA), Crevoladossola (VB), Borgomanero (NO), Suno (NO)

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

**2009 -** Comuni di Gravellona Toce (VB), Casale Corte Cerro (VB), Gazzada Schianno (VA), Cerano (NO)

**2008 -** Comuni di Arona (NO), Tradate (VA), Suno (NO)

**2007 -** Comuni di Varallo Pombia (NO), Suno (NO)

- 2006** - Comuni di Omega (VB), Casale Corte Cerro (VB), Trecate (NO), Gravellona Toce (VB), Borgomanero (NO),
- 2005** - Comuni di Novara (NO), Novara ("ristorazione socio assistenziale"), Borgomanero (NO), Varallo Pombia (NO), Tradate (VA), Suno (NO), Cerano (NO), Trecate (NO)
- 2003** - Comuni di Borgomanero (NO), Tradate (VA), Cerano (NO), Suno (NO), Trecate (NO)
- 2002** - Comuni di Vercelli, Santhià (VC), Gravellona Toce (VB)

### **Progettazione di Centri di Cottura per servizi di ristorazione collettiva**

- 2014/2015** - Comune di Trecate (NO),
- 2013** - Comune di Varallo Pombia (NO)

### **Ambito igienico sanitario e studi HACCP**

**Da settembre 2010 – BSA, Birrifico Sant'Andrea** di Vercelli, settore produzioni alcoliche.  
Consulenza e analisi per la tutela igienico sanitaria delle bevande e degli ambienti ai fini dell'autocontrollo.

**Marzo 2008/luglio 2011 - UNI FOOD SRL**, settore GDO (marchio "Vela")  
Progettazione laboratori produzione punti vendita, consulenza e analisi per la tutela igienico sanitaria degli alimenti, delle bevande e degli ambienti ai fini dell'autocontrollo.

**Anno 2006/2007 e 2012- Oryza srl** di Vercelli  
Consulente per la progettazione dell'impianto produttivo e per la produzione di gallette di riso ed altri cereali.

**Anni 2004 e 2009/2010 - Agricola Belvedere PSC arl, Cascina Belvedere Bianzè** (VC)  
Consulente per l'applicazione delle procedure di autocontrollo e del sistema di Rintracciabilità – Filiera controllata, della produzione di risone, riso e risotti confezionati in film plastico in atmosfera protettiva -

**Anni 2003 e 2004 - Società Terme di Sirmione S.p.A.**  
Consulente per la formazione del personale responsabile dei piani di autocontrollo dell'igiene degli alimenti – servizi ristorativi..

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

**Dal 2002 - M&IT Consulting.**  
Consulente esterno per il settore alimentare e la formazione.

**Anni 2000 e 2001 - Galgano & Associati.**  
Consulente esterno per il settore alimentare.

### **DOCENZA**

#### **Ambito scolastico**

**Ottobre 2001/ novembre 2001 - Docente** presso il **Centro di Formazione Professionale "Tradate-Gallarate-Luino"** Via E. Ferrario n. 3, 21049 **Gallarate** – Provincia di Varese.  
"Tecniche di monitoraggio e controllo qualità delle trasformazioni alimentari"

**Maggio 2001/ giugno 2002 - IAL Formazione** – Via Negri n. 2, 28100 Novara  
"Corso per addetti alla ristorazione"

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

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

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

**15 Luglio 2014 – Comune di Abbiategrasso (MI)** – Autocontrollo dell'igiene degli alimenti per il

settore della ristorazione collettiva, corso per personale addetto alla produzione pasti presso Asilo Nido comunale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Aprile 2010 - Scuole Primarie del Comune di Concorezzo (MB)** - Formatore - corsi di educazione alimentare per i bambini delle scuole comunali.

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

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

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

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

**14 Maggio 2009 – R.S.A., Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV)** – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni

**alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti presso**

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

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

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

**25 e 26 Settembre 2008 - Supermercati UNIFOOD “VELA”** – Formatore in tema di igiene ed autocontrollo del personale impiegato presso i punti vendita ed i responsabili d’impianto - Dormelletto (NO).

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

**8 Novembre 2007 - Tecnoparco, Provincia Verbano Cusio Ossola (VB)** - Relatore: “Il settore agroalimentare tra normativa e qualità”.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Da settembre 2001 - Scuole Materne “Opera Pia Negroni”, Novara** - Formazione del personale di cucina e di quello addetto alla somministrazione.

**Da dicembre 2000 - 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”

**Da febbraio 2000 - Asilo Infantile Ricca – Novara (NO)** - Formazione del personale di cucina e di quello addetto alla somministrazione.

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

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

## ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

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

## PUBBLICAZIONI

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

**1997 -1999**

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

Ristorazione collettiva

Terzo livello

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

**1997**

**INALCA – Gruppo Cremonini** – Castelvetro di Modena

Macellazione e sezionamento carni bovine e ovicaprine

Addetto al controllo qualità, linee disosso e produzione hamburger surgelati

**2008 - “Ristorazione collettiva a prova di igiene – individuare, prevenire e ridurre i rischi”.**  
Alimenti e Bevande – EPC Periodici – anno X – 5 Maggio 2008

**2007 - “Tecnologo Alimentare: progettazione e controllo”.**

RC Ristorazione Collettiva – High Lights – Settembre 2007

**1997 - “Valutazione della freschezza delle uova in guscio con metodi chimici e fisici”** di P. Cattaneo, C. Balzaretto, F. Quaglia, M. Di Giancamillo (“INGEGNERIA ALIMENTARE - Le conserve animali”. nn. 4/97 Agosto-Settembre e 5/97 Ottobre-Novembre).

**18 Dicembre 2015**

**totale ore: 8**

*Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con*

*Agroqualità, Società del Gruppo RINA – Torino, Environment Park*

*“BRC Global Standard For Food Safety versione 7 e Pest management service (Norma UNI EN 16636)”.*

Non applicabile

N. 8 CFP

**20 Maggio 2015**

**totale ore: 3**

*lpack Ima 2015, Milano – Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria*

*“La tecnologia alimentare fra tradizione e innovazione: esigenze di sicurezza, benessere, sostenibilità”.*

Non applicabile

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

N. 3 CFP

**28 Marzo 2015**

**totale ore: 3**

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

“Regolamento UE 1169/2011: i tecnologi alimentari fanno il punto”.

Non applicabile.

N. 3 CFP

**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<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> parte per gli standard BRC/IFS/ISO 22000 nell'industria alimentare**

N. 52 CFP

**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

**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

**28 Febbraio 2012**

**totale ore: 2,5**

Ho. Re. Ca. 2012 - Stresa

Gestione ottimale della cucina: “Il Food Cost”

Non applicabile

**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

**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

**8 e 9 giugno 2010**

**totale ore: 16**

SCUOLA SICUREZZA ALIMENTARE - Torino

“Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale”

Non applicabile



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Corso ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>8 maggio 2009</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare</p> <p>Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici.</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Settembre 2007</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria in collaborazione con OTALL</p> <p>“Allerte sanitarie, prodotti chimici, protocolli di sanificazione”</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Luglio 2007</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>UNI – Milano</p> <p>“Il sistema di gestione della sicurezza alimentare in Italia e in Europa”</p> <p>Non applicabile</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>12 Aprile 2007</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>BVQI Italia</p> <p>Corso per valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare): analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit</p> <p>Non applicabile</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>29.01.07 e 05.02.07</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 16</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>Azienda Sanitaria Locale 11 – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione in collaborazione con Comune di Vercelli</p> <p>“Cellachia e ristorazione collettiva”</p> <p>Non applicabile</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Dicembre 2006</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 4</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>ASL 13 – Regione Piemonte –Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione</p> <p>“Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche”</p> <p>Non applicabile</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Giugno 2005</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano in collaborazione con OTALL</p> <p>. legislazione Europea in materia di sicurezza degli alimenti</p> <p>. regolamento CE 178/2002 in materia di rintracciabilità</p> <p>. direttiva CE 89/2003 in materia di etichettatura</p> <p>Non applicabile</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Maggio 2005</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 8</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>Associazione Industriali di Novara e BVQI Italia S.p.a.</p> <p>Le certificazioni nel settore agro-alimentare</p> <p>Non applicabile</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p><b>Aprile 2004 – Dicembre 2004</b> <span style="float: right;"><b>totale ore: 60</b></span></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Istituto Tecnico Professionale - Centro Studi Ecologia – Ambiente di Piacenza (Fiorenzuola D'Adda), in collaborazione con Arpa Piemonte e Certiquality</p>

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

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Ambiente e disciplina ambientale

Attestato di **“Consulente – Tecnico Ambientale”** (100/centesimi e lode),

**Novembre 2004**

**totale ore: 8**

Associazione Industriali di Novara

Rintracciabilità nel settore agro-alimentare: obblighi, opportunità per le imprese alla vigilia del nuovo regolamento CE n° 178/2002

Non applicabile

**18- 19 Ottobre 2004**

**totale ore: 16**

*BVQI Italia*

Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma

UNI EN ISO 14001:2004

Attestato qualifica auditor interno

**Febbraio 2002**

**totale ore: 8**

CERMET, Cariano di Granarolo (BO)

“La rintracciabilità di un prodotto alimentare lungo la filiera”

Attestato di partecipazione

**2-4 Settembre 1998**

**totale ore: 16**

Galgano & associati

“Tecniche di Audit”

Attestato di Auditor interno

**Maggio 1998**

**totale ore: 40**

Società QSA, Genova

Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering

“**Certificate of Competence**” ed Attestato di Formatore per il settore Alimentare

**Luglio 1996**

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

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

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

**Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari**

Non applicabile

Giugno 1985

Liceo Scientifico A. Avogadro, Vercelli

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

**Maturità Scientifica**

MADRELINGUA

ITALIANO  
Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

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

Buono

Buono

Buono

ASPETTI SVILUPPATI SIA IN AMBITO LAVORATIVO CHE PRIVATO

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

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

CARATTERISTICHE SVILUPPATE in ambito lavorativo:

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

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

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

Conoscenza di Internet per ricerca dati

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PATENTE O PATENTI

ISTRUTTORE SUBACQUEO ☆ – CMAS / FIPSAS

Patente B – Automunito

Novara, 18/01/2016

**Consapevole della responsabilità penale connessa all'ipotesi di falsa dichiarazione.**

Dott. Fabrizio Quaglia

