

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Quaglia Fabrizio**
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 tre 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 **1999 - 2013**
 - Nome e indirizzo datore di lavoro **Studio QTRE - Via Perazzi, 23 - 28100 Novara (NO)**
 - Tipo di azienda o settore **Associazione Professionale tra Tecnologi Alimentari**
 - Tipo di impiego **Socio fondatore e legale rappresentante**
- Date **Da aprile 2001**
 - Nome e indirizzo datore di lavoro **Consulente Tecnico del Giudice - Tribunale di Vercelli - nella categoria "Tecnologo Alimentare" - Albo CTU**
- Date **2012 e 2009**
 - Nome e indirizzo datore di lavoro **Università degli Studi di Torino - Membro della Commissione Esami di Stato, 1^a e 2^a sessione, per "abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare"**
- Date **2002**
 - Nome e indirizzo datore di lavoro **Università degli Studi di Milano - Membro della Commissione Esami di Stato, 1^a e 2^a sessione 2002, per "abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare"**

CONSULENZA

□ **"Linee guida nazionali sulla ristorazione collettiva nelle scuole" – Guadagnare salute.**

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

Controllo qualità Servizi di ristorazione collettiva scolastica e socio-assistenziale

Da ottobre 2013 a luglio 2015 – controllo qualità del servizio delle mense scolastiche comunali – Comune di Corbetta (MI).

Da marzo 2013 a febbraio 2014 - 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).

A.s. 2012/2013 - consulente per il controllo qualità e di conformità del servizio di ristorazione collettiva scolastica – Comune di Armeno (NO).

Da settembre 2011 a giugno 2014 - 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 2014 - 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 2014 - 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 2013 - 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 Fermo (VA).

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

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

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

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

Da 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 2015 - 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 a giugno 2013 - 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).

A.s. 2012/2013 - Dall'a.s. 2003/2004 all'a.s. 2006/2007 - 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 a giugno 2014 - consulente per la ristorazione collettiva scolastica del Comune di Suno (NO)

Da settembre 2001 a giugno 2013 - 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

2013 - Comune di Trecate (NO) - Comune di Varallo Pombia (NO) – Comune di Fermo (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), Fermo (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)

Ambito igienico sanitario e studi HACCP

Da settembre 2010 – BSA, Birrificcio 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 ari, 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.

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

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

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

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

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

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

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

30 Settembre 2011 - Opera Pia Negrone, 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 Francescano Mater Dei, Novara (NO) – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.
- 14 Maggio 2009** – R.S.A., Fondazione “Adelina Nigra”, Sartirana Lomellina (PV) – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione pasti presso
- 19 Marzo 2009** - Comune di Saronno (VA) – Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale operativo degli asili nido comunali.
- 12 e 17 Marzo 2009** – R.S.A., Pia Opera “Itala Vochieri”, Frascarolo (PV) - Formatore: “Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica – produzioni alimentari”, corso per O.S.A. e personale addetto alla produzione e somministrazione pasti.
- 10 Dicembre 2008** - Azienda Farmaceutica Municipalizzata, Comune di Vercelli - Relatore: “La sicurezza alimentare nel piatto delle collettività” – Convegno di Educazione Alimentare “Il ristorante a scuola”.
- 25 e 26 Settembre 2008** - Supermercati UNIFOOD “VELA” – Formatore in tema di igiene ed autocontrollo del personale impiegato presso i punti vendita ed i responsabili d’impianto - Dormelletto (NO).
- 18 Aprile 2008** - Institut Agricole Régional di Aosta (AO) - Relatore: “Il Tecnologo Alimentare: una nuova risorsa nel panorama agro-alimentare valdostano”.
- 8 Novembre 2007** - Tecnoparco, Provincia Verbano Cusio Ossola (VB) - Relatore: “Il settore agroalimentare tra normativa e qualità”.
- 24 Maggio 2007** - RISNA 2007, Università di Potenza – Relatore: “Sicurezza Alimentare: esempi di applicazione nella ristorazione collettiva” – Ricerca Innovazione e Sviluppo nel campo della Nutrizione e degli Alimenti.
- 30 Marzo 2006** - Rotary Club Novara, Distretto 2030 – Relatore: “Il Tecnologo Alimentare e la progettazione ed il controllo dei servizi di ristorazione collettiva”.
- Gennaio 2006** - Comune di Tradate (VA) - Formatore per il personale comunale impiegato nei servizi di ristorazione collettiva scolastica e asili nido.
- 2006** - Comune di Varallo Pombia (NO) - Formatore per il settore ristorazione collettiva e asili nido.
- 2004** - R.S.A., Soggiorno Francescano Mater Dei, Novara (NO) – Formazione cuochi per l’applicazione del sistema di autocontrollo dell’igiene degli alimenti - servizio di ristorazione.
- 2004** - R.S.A., Soggiorno Francescano Mater Dei, Novara (NO) – Formazione ADEST per l’applicazione del sistema di autocontrollo dell’igiene degli alimenti - servizio di ristorazione.
- 2004** - Terme di Sirmione S.p.A. - Corso per i responsabili dei sistemi di autocontrollo



dell'igiene degli alimenti dei servizi di ristorazione collettiva gestiti dalla società

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

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

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

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

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

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

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

PUBBLICAZIONI

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).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

18 Aprile 2013

totale ore: 3,5

Servizio di Igiene degli Alimenti ASL Novara e Associazione Industriali di Novara

"Il controllo ufficiale della sicurezza alimentare nell'industria" – PRISA 2013, Piano Regionale Integrato dei Controlli sulla Sicurezza Alimentare 2013.

Non applicabile

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

7 Marzo 2013

totale ore: 4

Dipartimento ARPA Novara

"Dagli appalti verdi alla gestione ambientale: strumenti e opportunità per la sostenibilità e la competitività"

Non applicabile

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

6 Novembre 2012

totale ore: 7,5

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino in collaborazione con QSA Scuola italiana Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione

"Ristorazione scolastica e sostenibilità ambientale"

Non applicabile

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

28 Febbraio 2012

totale ore: 2,5

Ho. Re. Ca. 2012 - Stresa

Gestione ottimale della cucina: "Il Food Cost"

Non applicabile

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

21 Novembre 2011

totale ore: 7,5

M.I.U.R. - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte – Direzione Generale - Torino

"Accoglienza e inserimento a scuola dei bambini con gravi allergie alimentari"

Non applicabile

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale

14 Ottobre 2011

totale ore: 8

e-belf eventi – San Giusto Canavese (TO)

"Gestione del paziente nefropatico e celiaco" – Responsabile scientifico Dott. A. Pezzana

Non applicabile

Corso ECM

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale

8 e 9 giugno 2010

totale ore: 16

SCUOLA SICUREZZA ALIMENTARE - Torino

"Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale"

Non applicabile

Corso ECM

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - 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
- 8 maggio 2009** **totale ore: 8**
 AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare
 Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici.
 Attestato di partecipazione
- Settembre 2007** **totale ore: 8**
 Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria in collaborazione con OTALL
 "Allerte sanitarie, prodotti chimici, protocolli di sanificazione"
 Attestato di partecipazione
- Luglio 2007** **totale ore: 8**
 UNI – Milano
 "Il sistema di gestione della sicurezza alimentare in Italia e in Europa"
 Non applicabile
- 12 Aprile 2007** **totale ore: 8**
 BVQI Italia
 Corso per valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare): analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit
 Non applicabile
- 29.01.07 e 05.02.07** **totale ore: 16**
 Azienda Sanitaria Locale 11 – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione in collaborazione con Comune di Vercelli
 "Celiachia e ristorazione collettiva"
 Non applicabile
- Dicembre 2006** **totale ore: 4**
 ASL 13 – Regione Piemonte – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
 "Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche"
 Non applicabile
- Giugno 2005** **totale ore: 8**
 Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano in collaborazione con OTALL
 . legislazione Europea in materia di sicurezza degli alimenti
 . regolamento CE 178/2002 in materia di rintracciabilità
 . direttiva CE 89/2003 in materia di etichettatura
 Non applicabile
- Maggio 2005** **totale ore: 8**
 Associazione Industriali di Novara e BVQI Italia S.p.a.
 Le certificazioni nel settore agro-alimentare
 Non applicabile
- Aprile 2004 – Dicembre 2004** **totale ore: 60**
 Istituto Tecnico Professionale - Centro Studi Ecologia – Ambiente di Piacenza (Fiorenzuola D'Adda), in collaborazione con Arpa Piemonte e Certiquality
 Ambiente e disciplina ambientale



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

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

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 - votazione di 94/110

Non applicabile

Giugno 1985

Liceo Scientifico A. Avogadro, Vercelli

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

Maturità Scientifica

ALTRE LINGUE

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

Inglese

Buono
Buono
Buono

ASPETTI SVILUPPATI SIA IN AMBITO LAVORATIVO CHE PRIVATO

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

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CARATTERISTICHE SVILUPPATE in ambito lavorativo:

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

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc

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

Conoscenza di Internet per ricerca dati

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

ISTRUTTORE SUBACQUEO ☆ – CMAS / FIPSAS

PATENTE O PATENTI

Patente B – Automunito

Novara, 23/10/2013

Dott. Fabrizio Quaglia




