



Curriculum Vitae

Nome e cognome

Francesca D'Antonio

Data e luogo di nascita

16 giugno 1976,

Residenza

Telefono

E-mail

Cittadinanza

Stato civile

Titoli di studio

- ✚ Master in "Esperte in Gestione di Sistemi Ambientali" della durata di 1200 ore presso la "MATER", in collaborazione con il CNR e finanziato dal MIUR. Il corso è iniziato nel luglio 2004 e si è concluso nel luglio 2005.
- ✚ Diploma di Laurea in Scienze Biologiche (laurea quinquennale - indirizzo fisiopatologico) conseguito il 25 marzo 2004 presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II con votazione 110/110 e lode;
- ✚ Diploma di "Maturità Scientifica" conseguito nel 1995 presso il Liceo Scientifico Statale "F. Silvestri" di Portici (Na) con votazione 52/60;

Corsi di formazione

- ✚ **2018:**
 - Corso ISO 45001 SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO, della durata di 4 ore, tenutosi a Roma il 11.12.2018 a cura di Lloyd's Register;
 - Corso ISO 27001 SICUREZZA DATI ED INFORMAZIONI e GDPR, della durata di 4 ore, tenutosi a Roma il 11.12.2018 a cura di Lloyd's Register;
 - Corso su "LA NUOVA ISO 19011:2018 - Linee Guida per gli audit dei Sistemi di Gestione", della durata di 8 ore tenutosi il 12.11.2018 a cura della UNI, Roma;
 - Partecipazione al convegno "La nuova norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per l'accREDITAMENTO dei Laboratori: cosa cambia" tenutosi ad aprile 2018 presso la fiera A&T testing di Torino, a cura di ACCREDIA (Dipartimento Laboratori di taratura e laboratori di prova).
- ✚ **2015-2016:**
 - training-Course Professionale "Knowledge Worker Interdisciplinare" (metodologie e strumenti per la Gestione Interdisciplinare della Conoscenza) della durata di 44 ore tenutosi presso Natura srl da Novembre 2015 febbraio 2016 a cura della società Anova Studi.
- ✚ **2015:**
 - Corso su COLLABORAZIONE, COMPETITIVITA', DELEGA, GESTIONE DEL FEEDBACK, della durata di 16 ore, tenutosi nel mese di settembre dalla società ODM;



- Corso “Il campionamento di terreni, sedimenti, fanghi e rifiuti secondo le metodiche ufficiali”, della durata di 22 ore, erogato a cura della P-form dal 19 al 23 giugno 2015.
- ✚ **2014:**
- Corso su INTRODUZIONE ALL' ANALISI DELLA COMUNITÀ DEI MACROINVERTEBRATI BENTONICI NEGLI ECOSISTEMI FLUVIALI, della durata di 5 giorni tenutosi dal 19 al 23 maggio 2014, organizzato dal Dipartimento di Biologia dell'Università Federico II di Napoli, in collaborazione con il CISBA (Centro Italiano Studi Biologia Ambientale) e ARPA Emilia-Romagna.
- ✚ **2013:**
- Corso sull'APPLICAZIONE DEL METODO IFF-INDICE DI FUNZIONALITA' FLUVIALE PER LA VALUTAZIONE DELL'ECOSISTEMA FLUVIALE, della durata di 4 giorni tenutosi dal 16 al 19 aprile 2013, organizzato dall'Università degli Studi di Napoli Federico II, in collaborazione con il CISBA (Centro Italiano Studi Biologia Ambientale) e l'Università Popolare Carlo III.
 - Corso di formazione per “Formazione dei lavoratori – settore rischio basso”, presso Natura srl a cura di Workin 626, della durata di 8 ore, di 13 al 14 febbraio 2013.
- ✚ **2012:**
- Corso su UNI EN ISO 19011:2012 - Linee guida per audit di sistemi di gestione, incentrato principalmente sulle novità introdotte dalla versione 2012 della norma, della durata di 4 ore, tenutosi presso la sede di Natura srl ed effettuato dalla iLAB Consulting, società di consulenza esperta nel settore dell'accreditamento Accredia.
- ✚ **2011:**
- Corso sulla LEGIONELLA: PREVENZIONE, CONTROLLO E TECNICHE DI ANALISI della durata di 16 ore tenutosi il 27 e 28 maggio 2011 organizzato dall'Università popolare Carlo III, Napoli.
- ✚ **2010:**
- Partecipazione al seminario “UNI CEI EN ISO/IEC 17043:2010, Requisiti generali per proficiency test, tenutosi il giorno 9 Giugno 2010 a Roma presso ISPRA.
- ✚ **2009:**
- Corso qualificato Cepas per “Auditor di Sistema di Gestione Ambientale” della durata di 40 ore tenutosi a Roma dal 15 al 19 giugno 2009 presso il CERMET. Il corso ha fornito le conoscenze di base delle norme ISO 19011 e ISO 14001;
 - Corso di istruzione sui principali protocolli di analisi di tossicità acuta in fase liquida e solida per test con Vibrio Fischeri, della durata di 16 ore tenutosi presso Natura srl a cura della – Ecotox LDS.
- ✚ **2008:**
- ISO 7218:2007 E ISO/TS 19036: Nuovo approccio di calcolo dell'incertezza di misura tenutosi presso l'Associazione Italiana Allevatori dalla Dott.ssa Macello Angela e dal Dott. Dino Spolaor, in data 11/03/2008;
 - Corso di aggiornamento alla valutazione dell'incertezza di misura tenutosi presso la sede di Natura srl ed effettuato da Torreti Luigi, ispettore SINAL N° 0420.
- ✚ **2006-2007:**
- Corso sull'applicazione della norma ISO/IEC 17025:2005 tenutosi presso la sede di Natura srl ed effettuato da Torreti Luigi, ispettore SINAL N°0420.

- Corso qualificato Cepas per “Auditor di Sistema di Gestione Qualità” della durata di 40 ore tenutosi a Roma dal 14 al 18 maggio 2007 presso il CERMET. Il corso ha fornito le conoscenze di base delle norme ISO 19011 e ISO 9000.

2004-2005:

- Corso di alta formazione postlaurea: Master in “Esperte in Gestione di Sistemi Ambientali” della durata di 1200 ore presso la “MATER”, in collaborazione con il CNR e finanziato dal MIUR. Il corso è iniziato nel luglio 2004 e si è concluso nel luglio 2005 articolandosi in lezioni frontali, attività di stage, formazione a distanza e visite guidate. Il corso ha affrontato i temi delle politiche per la riconversione ecologica e dello sviluppo sostenibile, effettuando una panoramica sulle normative ambientali internazionali, comunitarie e nazionali. Ha inoltre fornito le principali nozioni riguardanti la “certificazione ambientale”;
- Corso annuale di Perfezionamento in “Igiene e Tecnologie degli alimenti” postlaurea, tenutosi presso il Dipartimento delle Scienze Biologiche della Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell’Università degli Studi di Napoli Federico II;
- Corso annuale di Perfezionamento in “Igiene Ambientale” postlaurea, tenutosi presso il Dipartimento delle Scienze Biologiche della Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell’Università degli Studi di Napoli Federico II;
- Corso di Perfezionamento di “Risonanza Magnetica Nucleare di base” postlaurea, tenutosi nel periodo giugno-luglio 2004 presso il Centro di Ateneo per l’Orientamento, la Formazione e la Teledidattica (Sof-Tel) dell’Università degli Studi di Napoli Federico II;

Abilitazione all’esercizio della professione

-  Abilitata all’esercizio della professione di “Biologa” in seguito al superamento dell’Esame di Stato indetto per l’anno 2004 (prima sessione);
-  Iscritta all’Albo professionale dell’Ordine Nazionale dei Biologi con numero di iscrizione 058278 dal 19/07/2007;

Esperienze lavorative

Dal 24/09/2018 ad oggi:

Impiegata a tempo indeterminato presso la società di consulenza iLAB Consulting S.a.s. di Colle di Val D’Elsa (SI), con le seguenti mansioni:

- Addetta alla segreteria tecnica, ossia gestione in campo e a distanza delle pratiche per l’ottenimento/mantenimento dell’accreditamento secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. La mansione comporta la stesura e sviluppo di documentazione tecnica e gestionale, ossia progettazione della documentazione di prescrizione e di registrazione necessaria per l’accreditamento.
- Audit interni presso i Clienti ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
- Formazione presso i Clienti sulle principali norme interessate dall’accreditamento Accredia (ISO 17025, ISO 19011, etc..).

Da Gennaio a Luglio 2018:

- Collaborazioni occasionali per conto della società di consulenza iLAB Consulting S.a.s. di Colle di Val D’Elsa (SI), riguardanti principalmente consulenza, audit interni e formazione presso Clienti ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Dal 05/01/2006 al 16/10/2017:

Impiegata a tempo indeterminato presso Natura S.r.l. di Casoria (NA), con le seguenti mansioni:

- “Responsabile del Sistema di Gestione Qualità e Ambiente” e come “Responsabile dell’area microbiologica”:
In particolare le mansioni consistono in:

- supervisione e gestione delle attività microbiologiche e chimiche secondo i regolamenti, le procedure e le guide tecniche dello schema di accreditamento ACCREDIA, relativo alle prove oggetto di accreditamento, ai fini della conformità alle prescrizioni della norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
- partecipazione agli audit interni ed esterni in qualità di Responsabile della Qualità ai sensi della Norma UNI EN ISO 19011:2003;
- Programmazione e gestione di tutte le attività di campionamento tramite direzione e coordinamento di una squadra di tecnici addetti alle attività di campo;
- Attività di campionamento per la determinazione del parametro I.B.E. (Indice biotico esteso) al fine di formulare diagnosi della qualità degli ambienti di acque correnti sulla base delle modificazioni prodotte nella composizione delle comunità di macroinvertebrati a causa di fattori di inquinamento o di significative alterazioni fisiche dell'ambiente fluviale;
- Attività in campo per l'applicazione dell'indice IFF, ossia indice di funzionalità fluviale per la valutazione dell'ecosistema fluviale
- stesura di manuali di autocontrollo aziendale con analisi dei rischi e relativo controllo dei punti critici (HACCP) lungo tutto il ciclo di produzione di un alimento, in ottemperanza al decreto legislativo del 26 maggio 1997 n.155, e dei successivi regolamenti comunitari;
- collaborazione con la Direzione Generale nella individuazione di nuove idee commerciali ed iniziative imprenditoriali, supportate dalla redazione di "Business plan" e di progetti;

🚩 **Periodo 2004-2005:**

- attività di stage (600 ore) del percorso di alta formazione "Esperte in Gestione di Sistemi Ambientali" presso il CNR, sezione di Napoli dell'Istituto di Biologia Agro-ambientale e Forestale, (I.B.A.F.). Tale lavoro ha comportato l'acquisizione delle seguenti conoscenze:
 - nozioni generali sulla gestione delle aree naturali protette in Italia e confronto con la gestione delle stesse in alcuni paesi europei, in particolare in Spagna mediante una esperienza a Barcellona;
 - metodiche per il rilevamento, mediante sistema GPS, e catalogazione degli alberi monumentali eseguiti in alcune aree naturali protette;
- l'attività di stage, inoltre, ha previsto una parte prettamente sperimentale che è stata svolta presso il laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche ambientali "Natura Srl" di Casoria (Na).
- collaborazione nella presentazione da parte del Comune di Castelvolturno di una proposta di progetto "LIFE- Ambiente 2004", incentrato sullo sviluppo sostenibile, ed in particolare, mirato alla realizzazione di un "Piano della Spiaggia", strumento attuativo attraverso il quale realizzare un recupero di parti del territorio, in questo caso di fascia costiera;

🚩 **Periodo 2002-2004:**

- Lavoro di tesi di laurea sperimentale (18 mesi) presso il Dipartimento di Fisiologia Generale ed Ambientale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (con titolo: Determinazione del metabolismo di routine in Zebrafish –Danio rerio- e studio di alcuni fattori che lo influenzano). Tale lavoro ha comportato l'utilizzo dello Zebrafish (Danio rerio) come "bioindicatore" nelle attività di "biomonitoraggio" mirate al rilevamento di sostanze inquinanti o condizioni stressanti nell'ambiente acquatico (es. percolato di discarica, ipossia, ecc.);

	<ul style="list-style-type: none"> • collaborazione all'organizzazione delle attività di laboratorio per gli studenti del corso di laurea in "Biologia delle Produzioni Marine" e del corso di laurea in "Scienze della Natura";
	<ul style="list-style-type: none"> • Periodo antecedente al 2002: <ul style="list-style-type: none"> • collaborazione presso lo studio di un medico generico e di un dietologo; • volantinaggio; • esperienze nel campo della ristorazione;
Pubblicazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Atti del Convegno di Studi "<u>La tutela dell'ambiente in Campania: dieci anni di storia per parchi e riserve proiettati verso l'Europa</u>", di: F.Jannuzzi, F.Pisani Massamormile e G.Acampora, in collaborazione con: M.Naimoli, G.Del Prete, F.D'Antonio, A.Cattaneo. Ruolo: Censimento degli alberi monumentali. C.N.R. (Istituto di Biologia Agro-Ambientale e Forestale); Istituto Paritario "F. Denza"; Fondazione Giambattista Vico. Editore: Palazzo Vargas 2006. • "<u>Grandi alberi monumentali dei Monti Aurunci</u>" di F. Jannuzzi, in collaborazione con: F. Adamo, G. Del Prete, F. D'Antò, F. D'Antonio, E. Di Roberti, A. Masella, M. Naimoli, G. Orefice, S. Patrizio. Ruolo: Censimento degli alberi monumentali e stesura delle schede descrittive dei grandi alberi del Parco Naturale Regionale dei Monti Aurunci. C.N.R. (D.A.S.T, U.O di Napoli Servizio Ricerca e Sperimentazione sull'Ambiente); Osservatorio per lo sviluppo sostenibile della Valle di Comino; Parco Naturale Regionale dei Monti Aurunci. Editore: Giannini 2005
Lingue conosciute	inglese: livello buono
Conoscenze informatiche	<ul style="list-style-type: none"> • buona conoscenza di: <ul style="list-style-type: none"> • ambiente MAC, IOS e cloud. • Windows • Office • EuSoftLab • ProlabQ • Corel Draw • Surfer • ottima pratica nella navigazione e ricerca in internet.
Patente di guida	patente di guida di tipo B rilasciata il 18/01/1995
Hobby	Lettura, musica, arte, sport (attività praticate negli anni: danza classica, aerobica, step, funk, karate, nuoto, fitboxe, cardiofitness, vari sport di gruppo)

Profilo professionale

spinta da una forte determinazione a crescere sia professionalmente che culturalmente attraverso esperienze lavorative contraddistinte da un ambiente dinamico e attento alle innovazioni. Ho uno spiccato senso del dovere e di responsabilità. Sono piena di entusiasmo, ho capacità di adattamento a diversi ambiti di lavoro e capacità di rapportarsi con gli altri.

Autorizzo l'utilizzo dei dati personali ai sensi del decreto legislativo 30/6/2003, n. 196 e Regolamento (UE) 2016/679.

Data 25/01/2019

DE RUVO LEONARDO FRANCESCO

Lavoro come consulente nel settore dell'accreditamento dei laboratori di prova secondo la norma ISO/IEC 17025, autocontrollo igienico-sanitario e standard volontari, in particolare nel settore alimentare (UNI EN ISO 9001, BRC, IFS, FSSC22000, etc.).

Mi occupo anche di consulenze tecniche per la gestione di Legionella negli impianti sportivi e strutture ricettive.

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Bonetti spa (azienda alimentare)

Periodo: 08/2022 – Attualmente in corso

Ruolo: Responsabile qualità e di laboratorio

Attività: esecuzione di analisi microbiologiche coltura-dipendenti e chimiche (spettrofotometria UV visibile, tecnica ELISA, etc.) sulla matrice spezie, mantenimento del sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare.

ITS Agroalimentare per il Piemonte (ente di formazione)

Periodo: 04/2022 – Attualmente in corso

Ruolo: Docente

Attività: docenza per moduli relativi alle certificazioni nel settore della sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera agro-alimentare

Chemilab di Massimo Dott. Ciancaleoni (laboratorio accreditato)

Periodo: 03/2022 – Attualmente in corso

Ruolo: Responsabile del sistema di gestione UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Attività: mantenimento del sistema di gestione in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, esecuzione di analisi microbiologiche coltura-dipendenti.

In-Formare OM snc (società di formazione)

Periodo: 12/2020 – attualmente in corso

Ruolo: Responsabile scientifico e di coordinamento

Attività: Organizzazione di corsi destinati a professionisti del settore alimentare e laboratoristi.

iLab consulting sas (società di consulenza)

Periodo: 10/2018 – attualmente in corso

Ruolo: Consulente esterno

Attività: Conduzione di audit interni e consulenza per implementazione del sistema di gestione secondo i requisiti della UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per laboratori di prova.

Studio Arclab di Massimo Tarditi (società di consulenza)

Periodo: 10/2017 – attualmente in corso

Ruolo: Consulente esterno

Attività: Consulenza tecnica per aziende alimentari, redazione piani di autocontrollo *Legionella*, progettazione e sviluppo prodotti, redazione piano di autocontrollo igienico-sanitario imprese alimentari, redazione perizie tecniche

nel settore alimentare e dei cosmetici, consulenza per implementazione del sistema di gestione secondo i requisiti della UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per laboratori di prova e taratura, formazione ai laboratori di prova.

SIDEL spa (società di certificazione e ispezione)

Periodo: 10/2017 – attualmente in corso

Ruolo: Ispettore, tecnico esperto e supporto per lo schema 17065/17021-1

Attività: Conduzione di audit e ispezioni presso aziende agro-alimentari per la verifica dei requisiti previsti dai Regg. UE 834/2007 e 889/2008 (e successivo Reg. UE 848/2018) relativi alla produzione e trasformazione biologica

Come tecnico esperto: Valutazione delle prestazioni professionali degli ispettori per lo schema di certificazione bio

Supporto nell'implementazione e mantenimento del sistema di gestione secondo le UNI CEI EN ISO/IEC 17065 e 17021-1.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 10/01/19 al 11/01/19

Corso di formazione sulla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 – Massimo Tarditi

I requisiti, i contenuti e le modifiche introdotte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 rispetto alla precedente versione.

dal 26/09/2018 al 28/09/2018

Corso di formazione "Audit di gestione secondo norme UNI EN ISO 9001:2015" Dasa-Ragister spa

Gestione del rischio secondo la norma ISO 9001:2015, implementazione di un sistema di gestione per la qualità, gestione dei reclami e soddisfazione del cliente.

11/09/2018 - 12/09/2018

Corso di formazione "Audit di gestione secondo norme UNI EN ISO 19011:2012 e UNI EN ISO 17021-1:2015" - Dasa-Ragister spa

Tecniche di audit secondo la norma ISO 17021-1:2015 e ISO 19011:2012, tecniche di comunicazione e di indagine.

02/2013 - 07/2016

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Ex Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti

Microbiologia degli alimenti, Tecnologie alimentari, Metodiche coltura-dipendenti e genetico- molecolari applicate alle analisi sugli alimenti, Chimica degli alimenti

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (voto 106/110)

Titolo della tesi: "Aspetti microbiologici del formaggio Pecorino Crotonese"

Analisi RAPD-PCR, RP-HPLC, GC-MS, Metodiche coltura-dipendente

04/11/2015 - 07/12/2015

I.S.S. Caramia-Gigante, Locorotondo (BA) - Esame di Stato per l'abilitazione alla libera professione di perito agrario

Abilitazione alla libera professione di perito agrario (91/100)

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Pacchetto Microsoft Office,
Sistema operativo Microsoft,
Mac, Latex, BCircles

ALTRE LINGUE: INGLESE

Lettura: Buono
Scrittura: Buono
Verbale: Buono

PATENTE DI GUIDA B

09/2007 – 19/02/2013

Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Tecnologie Alimentari, Microbiologia degli alimenti, Analisi chimico-fisiche e sensoriali, Economia del settore agro-alimentare, Metodiche genetico molecolari per analisi sugli alimenti

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria (voto 110/110)



Consapevole delle responsabilità penali e degli effetti amministrativi derivanti dalla falsità in atti e dalle dichiarazioni mendaci, così come previsto dagli art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del medesimo D.P.R. n. 445 del 28.12.2000 dichiaro che tutte le notizie fornite nel presente curriculum corrispondono al vero. Il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (*General Data Protection Regulation*) anche con modalità elettroniche e/o automatizzate per le finalità di ricerca e selezione del personale.

Molfetta, lì 17.09.2022



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
LinkedIn

QR code profilo

Nazionalità
Data di nascita 26.06.1975
Sesso

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Dal 2012** Direttore generale
Datore di lavoro iLAB Consulting di Salvi Luca & C. S.a.s., Viale dei Mille 7, Colle di Val D'Elsa (SI) o sede NA/BO
- Tipo di azienda o settore** Consulenza, progettazione, formazione, audit, copertura ruoli aziendali e addestramento/formazione nei laboratori di prova sulla ISO/IEC 17025 in vigore e/o ISO 19011 e/o ISO 9001, progettazione e implementazione di sistemi di gestione integrati su varie discipline.
Semplificazione documentale e riprogettazione di flussi di lavoro in conformità agli schemi di riferimento dei clienti; supporto al controllo di gestione e dinamiche di sviluppo strategico dei laboratori.
- Principali mansioni e responsabilità**
- Responsabile qualità e ambiente.
 - Responsabile privacy.
 - Progettazione di corsi di formazione per laboratori di prova e docenza presso gli stessi (relativi anche alla ultima versione delle ISO/IEC 17025).
 - Incarico per esecuzione di audit interni per oltre 15 laboratori.
 - Incarico come RGQ o assistente RGQ per almeno 10 laboratori accreditati o in fase di accreditamento, secondo le ISO/IEC 7025 ed in alcuni casi anche certificati ISO 9001 e/o 14001.
 - Progettazione, implementazione e gestione e/o supporto di svariati sistemi di gestione in conformità alla ISO/IEC 17025 presso clienti pubblici e/o privati
- 2011 - 2012** Libero professionista
Tipo di azienda o settore Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità**
- Consulente Sistemi di gestione per la Qualità (progettazione, implementazione e gestione) nei seguenti settori EA: 35 – 30 – 29a - 13 – 37 – 17.
 - Consulente Sistemi di gestione per la "Privacy", D. Lgs 81 e s.m.i.
 - Consulente Sistemi di gestione per l'Ambiente in conformità alla ISO 14001

(progettazione, implementazione, gestione) nei seguenti settori EA: 35.

- Sono stati svolte anche attività di audit secondo lo schema ISO 14001, 9001 e "privacy".

Luglio 1999 - 2010	Segretario Tecnico
Datore di lavoro	SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento Laboratori)
Tipo di azienda o settore	v. mansionario specifico dell'ente di Accreditamento
Principali mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none">- Gestione delle procedure relative all'accREDITamento ed alla sorveglianza di oltre 60 laboratori di prova accreditati ed in accREDITamento nei settori tessile/civile/meccanico/chimico/elettronico/agroalimentare/microbiologico e ambientale e Clinico.- Rappresentante della Direzione nelle visite di valutazione dei Laboratori.- Assistente Tecnico, del Direttore SINAL da marzo 2002 (settore EA 35).
Aprile – giugno 1999	Stage- Segretario tecnico
Datore di lavoro	SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento Laboratori)
Gennaio – marzo 1999	Stage
Datore di lavoro	ANGQ (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità)
Settembre – ottobre 1998	Collaboratore esterno
Datore di lavoro	T.Q.M. – GSA (Fiduciary) Ltd. Di Monza (MI)
Tipo di azienda o settore	Consulenza
Giugno – agosto 1998)	RAQ – Responsabile Assicurazione Qualità
Datore di lavoro	Siderurgica Fiorentina S.p.A.
Tipo di azienda o settore	Metalmeccanica
Gennaio 1997 – maggio 1998	RAQ – Responsabile Assicurazione Qualità
Datore di lavoro	Alimak S.p.A. ex "Cimar Ponteggi S.p.A."
Tipo di azienda o settore	Metalmeccanico
Giugno – luglio 1996	Stage
Datore di lavoro	Big Blue – Castellina in Chianti

CERTIFICAZIONI

02.12.2021
Istituto
Certificazione Consulente Senior UNI CEI EN IOS/IEC 17025 – n° C2902
KHC

22.02.2022
Istituto
Certificazione Docente Formatore UNI CEI EN IOS/IEC 17025 – DF2907
KHC

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 2009 a giugno 2011
Istituto
Ispettore di Sistema ACCREDIA n° 0564
ACCREDIA

14 luglio 2005
Istituto
Ispettore di Sistema SINAL n°0564
SINAL

14 febbraio 2005 Istituto	LEAD AUDITOR QUALITA' - Certificato KHC n° Q073 KHC
2 marzo 2004 Istituto	QUALITY AUDITOR - Certificato KHC n°Q073 KHC
1995 - 1996 Istituto	Responsabile Assicurazione Qualità Centro formazione professionale nuove tecnologie di Poggibonsi
1994 - 1995 Istituto	Diploma di Perito Edile I.T.I.S. "Tito Sarrocchi" di Siena
CORSI DI FORMAZIONE	
20 settembre 2022 Argomento	ACCREDIA - Verona Congresso Nazionale Accredia dipartimento Laboratori di Prova
5 novembre 2021 Argomento	ACCREDIA - Roma Congresso di Aggiornamento Laboratori di Prova ed Ispettori Qualificati
13 dicembre 2018 Argomento	Corso interno iLAB Consulting – Colle di Val D'Elsa Aggiornamento sulla norma UNI EN ISO 19011:2018
5 dicembre 2018 Argomento	Corso interno iLAB Consulting – Colle di Val D'Elsa Aggiornamento sulla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018
25 febbraio 2017 Argomento	Performance strategies - Bologna Leadership Day
10 febbraio 2017 Argomento	Escapologia fiscale – Gianluca Massini R. - Londra Escapologia fiscale: Il GIUSTO carico Fiscale in modo ONESTO e LEGALE
14 - 15 gennaio 2017 Argomento	DireFare – Ascoli Piceno DireFare – Pensieri e Azioni per l'Italia, corso di formazione per il business e per lo sviluppo personale
28 maggio 2014 Argomento	Corso UNI – Ente Nazionale Italiano di Unificazione UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012
12 - 13 ottobre 2013 Argomento	Performance Strategies - Bologna Nuovi modelli di Comunicazione Persuasiva per il Business e la Negoziazione
1 - 2 giugno 2013 Argomento	Performance Strategies - Bologna Conquista il cliente e distruggi la concorrenza
20 - 21 aprile 2013 Argomento	Qualcosadafare - Roma Corso di formazione di primo livello "ALLENATI AD ALLENARE" La potenza è una questione di testa

6 - 7 aprile 2009 Argomento	Milano Le norme ISO e la Qualità nei servizi di medicina di laboratorio
14 settembre 2007 Argomento	SINAL Incontro annuale ispettori SINAL
15 settembre 2006 Argomento	SINAL Incontro annuale ispettori SINAL – aggiornamento normativo
19 maggio 2006 Argomento	Torino “Incontro tecnico per valutatori CERTO”, incontro di aggiornamento
12 maggio 2006 Argomento	KHC - Milano Calibration Meeting KHC, aggiornamento di settore (qualità/sicurezza delle informazioni/Basilea 2, in pratica ISO 9001:2000 – ISO 27001:2005 – ISO 19001:2003 – RT 05)
13 gennaio 2006 Argomento	Milano Incontro annuale ispettori SINCERT – aggiornamento tecnico
10 novembre 2005 Argomento	SINCERT - Roma Convegno SINCERT – “Centomila certificazioni”
25 ottobre 2005 Argomento	SINAL Aggiornamento ispettori – corso indetto dall’istituto italiano dei Plastici
16 settembre 2005 Argomento	SINAL Incontro annuale ispettori SINAL – aggiornamento normativo
dal 23 al 27 maggio 2005 Argomento	Reggio Emilia Privacy nelle aziende - Corso di formazione per consulenti in materia di privacy
dal 13 al 15 aprile 2005 Argomento	CERTO - Cassino Valutatori interni sistemi di gestione ambientale
15 gennaio 2005 Argomento	KHC - Milano Caibration Meeting KHC, updating meeting nei settori Qualità/Ambiente/Sicurezza e Sicurezza delle informazioni (ISO 19011:2002 – ISO 9001:2000 – ISO 14001:2004 – OHSAS 18001:1999 – BS 7799:2002)
14 maggio 2004 Argomento	KHC - Milano Calibration meeting - Aggiornamento di settore Qualità/Ambiente
31 marzo 2004 Argomento	SINAL Giornata studio SINCERT sul nuovo Testo Unico per la Privacy
25 settembre 2003 Argomento	SINAL Incontro annuale ispettori

24 settembre 2003	SINAL
Argomento	Incontro annuale laboratori di prova
17-18 luglio 2003	ANGQ
Argomento	Aggiornamento "il modulo base su ISO 9001:2003"
24 gennaio 2003	Roma
Argomento	Prospettiva Qualità e Responsabilità Sociale - terziario avanzato: guidare il cambiamento
28 maggio 2002	CEPAS e AICQ SICEV
Argomento	Aggiornamento per valutatori e consulenti di sistema qualità
4 - 5 aprile 2002	Treviso Tecnologia
Argomento	VISION 2000 INSIDE
28 febbraio 2002	CEPAS
Argomento	Approfondimento sui temi della certificazione come delineati dalle norme ISO 9000:2000 e dalla ISO/FDIS 19011
5 – 6 novembre 2001	ANGQ
Argomento	ISO 9000:2000 e relativo adeguamento del Manuale Qualità.
19 giugno 2001	SINAL
Argomento	Aggiornamento su UNI CEI EN ISO/IEC 17025
27 - 28 febbraio 2001	SINAL
Argomento	UNI CEI EN ISO/IEC 17025
29 novembre 2000	SINAL/UNICHIM
Argomento	Incertezza di misura
19 – 20 - 21 aprile 1999	SINAL
Argomento	Corso per ispettore SINAL
29 -30 - 31 marzo 1999	ANGQ
Argomento	Il sistema di Qualità per i laboratori di prova
novembre - dicembre 1998	UNIFORM - Roma
Argomento	Quality Master – Esperti in Qualità e Sistemi di gestione integrati
28 - 29 novembre 1997	Centro Toscano della Qualità
Argomento	Le verifiche Ispettive
14 - 15 ottobre 1997	CERMET di Bologna
Argomento	Taratura degli strumenti di misura dimensionali
3 - 4 ottobre 1997	Centro Toscano della Qualità
Argomento	I Costi della Qualità e della Non Qualità

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese e Spagnolo a livello scolastico

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI E ORGANIZZATIVE

A seguito dell'esperienza e dei ruoli ricoperti negli anni, le capacità e le competenze riguardano:

- analisi e attenzione al dettaglio;
- organizzazione;
- problem solving;
- creatività;
- orientamento all'obiettivo;
- predisposizione al lavoro di squadra;
- lavoro autonomo;
- orientamento al cliente;
- flessibilità e adattabilità;
- tolleranza allo stress;
- leadership e negoziazione;
- relazioni e comunicazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Ottima conoscenza:

- sistema operativo Windows 95-98/ME/XP/vista/7/8/10;
- sistema operativo Macintosh e relativi applicativi gestionali compresa l'infrastruttura;
- programmi di video scrittura e dogli di calcolo come Office (fino all'ultima versione);
- Outlook e applicativi vari come ad es. Evernote, Dropbox.

Buona esperienza su utilizzo applicativo IBM - AS400.

LIBRI/DOCUMENTI APPLICATIVI AL SETTORE

Il "Manuale che non c'è" (fino a rev10) e il "Manuale che non c'è nuova era" documenti applicativi sulla norma ISO/IEC 17025.

PATENTE

B

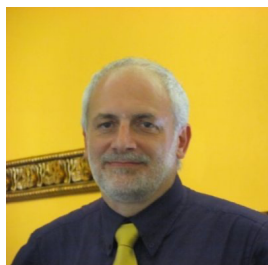
Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (v. anche D.Lgs 101/2018).

Luogo e data

Firma

Colle di Val D'Elsa 25/02/2023

INFORMAZIONI PERSONALI



Sesso | Data di nascita 18/11/1963 | Nazionalità

Libero professionista

Insegnamento di "Detersione e sanificazione"

Università di Torino - Facoltà di Scienze Agrarie - Corso di laurea in tecnologie alimentari

Insegnamento di "Legislazione alimentare" – ITS Piemonte "Mastro Birraio"

Titolare di studio professionale e laboratorio "Studio Arclab S.r.l."

Coordinatore gruppo qualità Synlab Italia Alimenti e Ambiente

Consulente iLab Consulting S.a.s.

POSIZIONE RICOPERTA
TITOLO DI STUDIO
DICHIARAZIONI PERSONALI

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 1996

Studio Arclab S.r.l.

- Organizzazione interna gestionale e tecnica dello studio
- Realizzazione e mantenimento del manuale e del sistema di qualità del laboratorio, secondo norma ISO 17025:2005
- Realizzazione del sistema informatico di gestione organizzativa e procedurale del laboratorio, in conformità alla norma ISO 17025:2005, poi ISO 17025:2017

Attività o settore studio professionale e laboratorio di analisi microbiologiche

Dal 1984

Libera Professione come Perito Chimico Industriale (dal 1991 anche come Biologo)

- Perizie civili e penali, d'ufficio e di parte in argomenti di igiene e contaminazione degli alimenti, inquinamento ambientale, sofisticazioni alimentari, ecc.
- Consulenza per aziende alimentari in materia di sicurezza alimentare
- Realizzazione di piani di autocontrollo ed HACCP per aziende alimentari.
- Corsi di formazione igienica per il personale di aziende alimentari.
- Consulenza per laboratori già accreditati o in corso di accreditamento Accredia, in particolare del settore alimentare e acquadottistico, implementazione del sistema di gestione, verifiche interne, implementazione del sistema informatico, sviluppo di gestionali basati su database Microsoft Access; responsabile qualità o vice responsabile qualità di numerosi laboratori;
- Ispezioni presso aziende alimentari e laboratori, interne e per referenziazione fornitori, attività di valutazione dei fornitori
- Realizzazione di circa 500 piani e manuali di autocontrollo, corretta prassi igienica, HACCP, per aziende, enti pubblici, industrie in tutta Italia
- Realizzazione di circa 50 manuali secondo ISO 17025 per laboratori
- Organizzazione e realizzazione della formazione in materia di igiene per circa 1500 addetti all'industria alimentare, dettaglianti alimentari, baristi, ristoratori, pasticceri, direttamente o in collaborazione con associazioni di categoria (Confcommercio-ASCOM, EPAT, AIAT, UNPLI), in tutta Italia
- Docenza su qualità nei laboratori, incertezza, validazione, ISO 17025:2000, ISO 17025:2005, ISO 17025:2017, in corsi autonomamente organizzati, presso enti di formazione, presso laboratori, online

Attività o settore Sicurezza alimentare, delle acque, laboratori di analisi

- Dal 2018 Synlab Italia**
- Coordinamento del sistema di qualità per il gruppo Synlab, settore alimenti e ambienti, per tutte le sedi nazionali, secondo norma ISO 17025:2017
 - Ristrutturazione dei sistemi qualità esistenti
 - Formazione interna sul sistema qualità
- Attività o settore** Laboratorio di analisi
- Dal 1999 Università di Torino - Facoltà di Scienze Agrarie - Corso di laurea in tecnologie alimentari**
- Insegnamento di "Detersione e sanificazione"
- Attività o settore** Formazione, sicurezza alimentare
- Dal 2016 ITS Agroalimentare per il Piemonte (sede di Torino, sede di Cuneo)**
- docente incaricato di legislazione alimentare e HACCP per il settore brassicolo e ortofrutticolo
 - docente incaricato di "Etichettatura degli alimenti"
- Attività o settore** Formazione, legislazione alimentare, HACCP
- Dal 2015 iLab Consulting s.a.s.**
- consulenza, audit interni e formazione per laboratori di analisi del settore alimentare e acquadottistico, su aspetti tecnici (analisi microbiologiche, tarature, stima dell'incertezza di misura) e di sistema
- Attività o settore** Formazione, qualità nei laboratori, ISO 17025, microbiologia delle acque e degli alimenti
- Dal 2008 al 2014 Centro di allenamento Juventus FC di Vinovo (TO)**
- Incarico di "Esperto Legionella" secondo indicazioni Conferenza Stato Regioni
- Attività o settore** Reti idriche
- Dal 2001 al 2013 Città di Torino, poi Consorzio COMIT**
- Incarico di "responsabile per l'autocontrollo" ai sensi del d.lgs. 155/97 e reg. CE 178/2002 per Città di Torino – Mercato Ittico all'Ingrosso
- Attività o settore** Industrie alimentari
- Dal 1994 al 2013 Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Alimentari di Moretta (CN)**
- docente incaricato di HACCP e autocontrollo
- Attività o settore** Formazione, sicurezza alimentare
- Dal 2008 al 2012 Città di Torino**
- Incarico di "responsabile per l'autocontrollo" ai sensi del d.lgs. 155/97 e reg. CE 178/2002 per Città di Torino – Mercato Ittico di Porta Palazzo
- Attività o settore** Industrie alimentari
- Dal 2006 al 2009 Programma CARDS – Unione europea**
- Valutazione iniziale dello stato di adeguamento alla nuova normativa europea in materia di igiene e sicurezza alimentare della Repubblica di Croazia, ciclo di missioni nel corso del 2006, per conto dell'Unione Europea e del Ministero per l'Agricoltura Croato; redazione del piano di adeguamento e di sviluppo dei manuali di corretta prassi igienica per il periodo 2007-2009 da adottare a livello nazionale
 - Valutazione laboratori preposti al controllo ufficiale nella Repubblica di Albania, ciclo di missioni nel corso del 2006, per conto del Ministero degli Affari Esteri italiano;
 - Formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare e sulla nuova normativa europea specifica per personale del Ministero della Salute della Repubblica di Croazia e per l'Ente di Accreditamento croato (HAA), cicli di missioni nel corso del 2006, del 2008, del 2009 per conto dell'Unione Europea
 - Docente e organizzatore di corsi in materia di tecniche di verifica ispettiva (Norma ISO 19011 e Norma ISO 17025) per personale dell'Agenzia di Accreditamento Nazionale della Repubblica di



- Croazia (HAA: Hrvatska Akreditacijska Agencija)
Attività o settore Sicurezza alimentare, Accreditemento, Formazione, ISO 17025
- 2006 **Università di Milano - Facoltà di Scienze Agrarie**
▪ Ciclo di seminari "qualità in laboratori e aziende del settore alimentare"
Attività o settore Formazione, accreditemento, laboratori, certificazioni, ISO 17025
- 2006 **Ministero degli Esteri – Unione europea**
▪ Valutazione laboratori preposti al controllo ufficiale nella Repubblica di Albania, ciclo di missioni nel corso del 2006, per conto del Ministero degli Affari Esteri italiano;
Attività o settore Accreditemento, Laboratori
- 2003 **Università di Torino - Facoltà di Veterinaria - Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine animale**
▪ Insegnamento di "Detersione e sanificazione"
Attività o settore Formazione, sicurezza alimentare
- Dal 2001 al 2010 **SINAL - Accredia**
▪ verifiche ispettive per SINAL/Accredia, presso laboratori del controllo alimentare, pubblici e privati (circa 200 verifiche condotte)
Attività o settore Accreditemento laboratori, ISO 17025 – ispettore di sistema e tecnico, chimica e microbiologia
- Dal 1998 al 2002 **Università di Torino - Facoltà di Scienze Agrarie - Corso di laurea in tecnologie alimentari**
▪ Insegnamento di "Residui chimici negli alimenti"
Attività o settore Formazione, sicurezza alimentare
- 2002 **Programma ETE (Euro-Tunisie-entreprise) – Unione europea**
▪ Ciclo di consulenze per adeguamento a norma ISO 9001:2000 di quattro aziende tunisine, nel quadro del programma ETE (Euro-Tunisie-entreprise), svolgimento di circa 40 giorni di missione presso le aziende, consulenza in lingua francese (indagine preliminare, proposta lavori, piano di azione, controllo e correzione risultati)
Attività o settore Sistemi qualità in aziende alimentari
- 2001 **Comune di San Vito Lo Capo (TP)**
▪ Incarico di supervisore per il sistema di autocontrollo ai sensi del d.lgs. 155/97 per Comune di San Vito Lo Capo (TP) – International Cous Cous Fest
Attività o settore Manifestazioni agroalimentari
- Dal 1984 al 1995 **Studio Chimico Marletti – Collegno (TO)**
▪ Analisi acque potabili, acque reflue, rifiuti solidi, alimenti, prodotti tecnici, prodotti cosmetici
▪ Analisi chimiche strumentali
▪ Analisi microbiologiche
▪ Realizzazione e gestione della sezione microbiologica dello studio
▪ Prelievi di campioni
Attività o settore Laboratorio di analisi
- 1984 **LAMAT (TO)**
▪ Analisi cliniche
Attività o settore Laboratorio di analisi cliniche

- 2001 **Valutatore sistemi qualità laboratori**
SINAL (ora ACCREDIA)
▪ Accreditamento laboratori

- 2001 **Valutatore ambientale ISO 14001**
CSQA, Thiene
▪ corso di 40 ore riconosciuto AICQ-SICEV

- 2001 **Valutatore sistemi qualità ISO 9001**
CSQA, Thiene
▪ corso di 40 ore riconosciuto AICQ-SICEV

- 1998 **Valutatore interno sistemi qualità ISO 9001**
CSQA, Thiene
▪ corso di 24 ore per valutatori HACCP

- 1990-91 **Tirocinio e superamento esame di stato come biologo**
Laboratorio di Sanità Pubblica di Grugliasco, attualmente "ARPA Piemonte", sezione biotossicologica
Direttore Dott. Aurelio Viretto

- 1989 **Laurea In Scienze Biologiche, indirizzo Industriale**
Università degli Studi di Torino; Votazione 110/110 con Lode e Menzione

- 1982 **Diploma di Perito Industriale Capotecnico, specializzazione Chimica Industriale**
ITIS "L. Casale", Torino; Votazione 60/60

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano, Piemontese

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	C1	B1	B1	C1
Francese	C2	C2	C1	C1	C2
Spagnolo	A2	B2	A2	A2	A2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Già collaboratore rivista "Itineraria" (EPAT Torino, associazione pubblici esercizi) – articoli su legislazione, sicurezza, igiene alimentare
Partecipazione quale relatore a convegni regionali e nazionali su autocontrollo - igiene alimentare - buona prassi e certificazione di qualità nei laboratori di analisi.
Collaborazione a rivista "Pasticceria Internazionale" Chiriotti editore nel 1997 (ciclo di articoli su detersione e sanificazione nelle aziende alimentari)
Altri articoli pubblicati su riviste di settore (Laboratorio 2000, ecc.)

- Competenze professionali**
- Laboratori
 - Sistemi qualità
 - Sicurezza alimentare
 - Legislazione alimentare
 - Docenza
 - Organizzazione aziendale
 - Programmazione informatica
- Competenze informatiche**
- Videoscrittura, fogli di calcolo, html, programmazione in visual basic, database Access, siti web
 - Sviluppo di sistemi gestionali per laboratori
- Altre competenze**
- Già componente di gruppo di analisi sensoriale di alimenti presso DIVAPRA Università di Torino
 - Leggere saggi filosofici e scientifici, costruire cose, vedere e giocare il calcio, seguire il Toro, praticare ciclismo e nuoto, organizzare e fare viaggi di esplorazione, suonare il clarinetto in banda (in passato anche flauto e sax tenore in orchestra da ballo)
- Patente di guida** Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI**Pubblicazioni**

- C. Mosso, D. Marangon, E. Garrou, M. Tarditi "Alcune considerazioni sull'identificazione di *Listeria monocytogenes*" – Industrie Alimentari XXXII (1993) aprile
- M. Tarditi, C. Mosso, P. Gemello, M. Vernice "Ricerca di Salmonella su campioni ambientali" – Industrie Alimentari XXXIII (1994) maggio
- M. Tarditi, R. Sasso, M. Struchil "Indagine sulla possibile applicazione del sistema HACCP nella vendita al minuto di prodotti deperibili" – Atti conferenza nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare" – Bologna 4 maggio 1995 – Unipath-Lever
- M. Tarditi, S. Cavaglià, M. Marocco, S. Laudani, C. Grosso "Sanificazione di superfici con vapore saturo. Effetto su spore di *B. cereus*" – Industrie Alimentari XXXVI (1997) maggio
- M. Tarditi, G. Stoppa "Realizzazione di un piano di autocontrollo oltre l'industria alimentare. Il caso del Mercato Ittico all'ingrosso di Torino" - Atti conferenza nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare" – Bologna maggio 1999 – Chiriotti editore
- M. Tarditi "Autocontrollo in attività di dimensioni minime. Possibili approcci pratici e realizzazione di manuali di corretta prassi igienica" – Atti XI convegno internazionale – Ordine Nazionale dei Biologi, Roma 1998
- Gruppo di lavoro regionale "Guida alla predisposizione del piano di autocontrollo nei caseifici aziendali"- Provincia di Cuneo – ILC Moretta - luglio 1998 (collaborazione)
- M. Tarditi "Manuale di corretta prassi igienica – Salumerie, Gastronomie, Pescherie, Rivendite alimentari, Ortofrutta" – FIDA Confcommercio, Roma 1998 (approvato dal Ministero della Sanità)
- M. Tarditi, S. Pavesio "Manuale di corretta prassi igienica – attività di ristorazione in feste e sagre" – UNPLI, Roma 2000 (approvato dal Ministero della Sanità)
- M. Tarditi "Manuale di corretta prassi igienica – Salumerie, Gastronomie, Pescherie, Rivendite alimentari, Ortofrutta" – FIDA Confcommercio, Roma 2005 (approvato dal Ministero della Salute) – seconda edizione
- M. Tarditi, "Manuale di corretta prassi igienica – attività di ristorazione in feste e sagre" – UNPLI, Roma 2006 (approvato dal Ministero della Salute) – seconda edizione
- M. Tarditi, "Manuale di corretta prassi igienica – attività di ristorazione in feste e sagre" – UNPLI, Roma 2013 (approvato dal Ministero della Salute) – terza edizione
- M. Tarditi, "Protocollo aziendale di igiene e autocontrollo" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico all'ingrosso – prima edizione, 1998
- Tarditi, "Protocollo aziendale di igiene e autocontrollo" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico all'ingrosso – revisione, 2001
- M. Tarditi, "Manuale aziendale di igiene, sicurezza alimentare, conformità alla legislazione alimentare" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico all'ingrosso – 2006
- M. Tarditi, "Manuale aziendale di igiene, sicurezza alimentare, conformità alla legislazione alimentare" – pubblicazione interna – Città di Torino – Mercato Ittico coperto Piazza della Repubblica – 2008

- Seminari**
- 2000-2005: docenza su tecniche ispettive in corsi per personale di vigilanza dell'ASL 9 – Trapani, per le ASL 1 e 2 del Salento, per l'ASL 1 di Torino (complessive 104 ore di docenza).



- 2000-2005: docenza per numerosi corsi presso DID Milano, su argomenti relativi alla qualità nei laboratori ed alla sicurezza alimentare.
- 2006 Docente in ciclo di seminari “qualità in laboratori e aziende del settore alimentare” Università di Milano - Facoltà di Scienze Agrarie - Corso di laurea in tecnologie alimentari e scuola di specializzazione corrispondente
- 2008 Docenza in materia di detersione e sanificazione per personale di vigilanza dell'ASL della Provincia autonoma di Bolzano
- 2011 Docenza in materia di HACCP e legislazione alimentare per personale di vigilanza dell'AUSL Valle d'Aosta
- 2012 Docente nel corso “HACCP in small food businesses” presso Scuola di Amministrazione Aziendale dell'Università di Torino
- 2015 Docenza on line su sicurezza alimentare per Scuola di Nutrizione Salernitana
- 2015 Intervento a convegno “Legionella” per SIBA (Società Italiana di Biologia Applicata)

Relatore o correlatore di 15 tesi di laurea nell'ambito della sicurezza alimentare per Università di Torino

Appartenenza a gruppi /
associazioni

- Collegio dei Periti Industriali di Torino, Asti, Alessandria, dal 1984
- Ordine Nazionale dei Biologi, dal 1991
- Albo dei Consulenti Tecnici del Giudice, Tribunale di Torino, dal 1993
- Elenco valutatori di certificazione dei sistemi di qualità, CSQA Thiene, 1998
- Elenco ispettori SINAL dal febbraio 2002 al luglio 2010 (numero 0489) – tecnico e di sistema
- Elenco AICQ-SICEV dei valutatori certificati (numero 373), Responsabile Gruppo di Valutazione (RGV-VSQ) fino al 2011
- Coordinamento Giovani Imprenditori e Professionisti, embrione del CUP Torinese, tra il 1994 e il 1997, in rappresentanza della delegazione piemontese dell'Ordine dei Biologi
- Già presidente Associazione Biologi Piemonte, consigliere fino al 2002
- Già tesoriere Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani (ABNI)

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del GDPR 679/16.

Grugliasco, 18 maggio 2020

Claudio Villa

CURRICULUM VITAE

Data e luogo di nascita: il 19/02/1960

Stato civile:

FORMAZIONE

1980 Maturità Scientifica presso il Liceo Scientifico Statale di Vimercate (Mi)

1987 Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università Statale di Milano

Titolo della tesi: "Elaborazione di criteri microbiologici per il settore della ristorazione collettiva"

Relatore Prof.G Caserio - Correlatore Prof. M.Stecchini

Sessione speciale d'esame 1998

Conseguimento abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare

ESPERIENZE ACQUISITE

Agosto 1988 - Marzo 1994 presso lo Studio di Consulenze ed Analisi degli Alimenti-MICROLAB del Prof.G. Caserio:

- Analisi microbiologiche di prodotti alimentari utilizzando metodi normati.
- Identificazione dei principali microrganismi.
- Gestione del laboratorio di microbiologia alimentare.
- Utilizzo microscopio ottico e stereomicroscopio per l'identificazione di muffe.
- Prelievi di alimenti in sterilità e audit presso punti di ristorazione collettiva e della grande distribuzione.

Aprile 1994 - Dicembre 1998 Responsabile del Controllo Qualità della STAR-MELLIN:

- Gestione del laboratorio microbiologico, acquisizione esperienze in merito alle problematiche legate alla produzioni alimentari con particolare riferimento ai prodotti della prima infanzia e ai piatti pronti disidratati.

Claudio Villa

- Collaborazione con l'Assicurazione Qualità per il raggiungimento della certificazione ISO 9002.
- Studio e applicazione della metodologia HACCP e il DL 155 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

Dicembre 1998 - Ottobre 2003 Responsabile del Laboratorio di Microbiologia di BIOLAB

S.p.A.:

- Analisi microbiologiche per i prodotti del settore farmaceutico e cosmetico nel rispetto delle Farmacopee nazionali ed europee.

- Test sul potere antimicrobico dei prodotti cosmetici e farmaceutici.

Il laboratorio opera secondo gli standard qualitativi ISO9001 e UNI-CEI EN ISO/IEC17025 oltre che nel rispetto delle Buone Pratiche di Laboratorio (BPL) in quanto Officina Farmaceutica secondo le Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP)

- Responsabile della corretta gestione dei laboratori affiliati Biolab che operano nel settore agroalimentare: fornitura di consulenze ed analisi affinché applichino le procedure aziendali e le metodologie d'analisi previste dalle legislazioni vigenti e dagli organi internazionali di normazione (ISO, AFNOR, FDA).
- Rapporto tecnico con i clienti, collaborazione con la Direzione Commerciale nella preparazione di nuovi servizi e dei pacchetti di vendita.
- Elaborazione e messa a punto di tecniche innovative di analisi nel settore alimentare, in particolare nel settore della microbiologia alimentare

Ottobre 2003 – Ottobre 2004:

- Responsabile struttura ispettiva/affiliati presso Biolab S.p.A.
- Responsabile marketing del settore alimentare.

Ottobre 2004 – Maggio 2006:

- Responsabile laboratorio di microbiologia alimentare Biolab S.p.A.
- Responsabile tecnico per la microbiologia alimentare del Gruppo Biolab.
- Responsabile della formazione tecnica di microbiologia del Gruppo Biolab.
- Elaborazione e messa a punto di tecniche innovative di analisi nel settore alimentare

Maggio 2006 – Marzo 2013:

- Ho collaborato con una società che produce e vende materiale per il laboratorio di microbiologia in qualità di agente

Claudio Villa

Maggio 2006 – ad oggi:

- Sono ispettore tecnico ACCREDIA per la microbiologia: verifiche presso i laboratori di prova che intendono operare nel rispetto della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025
Al 31 dicembre 2022 ho effettuato 452 verifiche pari a 870 giornate.
- Tengo Corsi di Formazione per operatori del settore alimentare in merito alle problematiche HACCP e igieniche.
- Effettuo consulenze e audit interni presso laboratori del settore alimentare, cosmetico e ambientale che intendono adeguare/verificare l'adeguatezza alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025; ad esempio laboratori HACCP e interni alle industrie alimentari per il settore alimentare, BioBasic e Prochemia per il settore cosmetico, Laboratori IREN e Laboratorio A.S.A. per il settore ambientale e gestori acque potabili

Da Dicembre 2009 a Ottobre 2010

- Socio e Responsabile qualità del laboratorio Biocheck srl

Da Ottobre 2010 a Novembre 2017

- Socio laboratorio Biocheck srl

Da Novembre 2017 a Dicembre 2018

- Collaboratore presso ILAB di Angelo Rusconi

CORSI DI FORMAZIONE IN BIOLAB S.P.A.

- **02/01/1999 – 01/03/1999** Addestramento per mansione di Responsabile settore microbiologico
- **28/06/2000** Corso sul rischio incendio/esplosione.
- **06/03/2003** Corso di specializzazione su “ Controllo dei contaminanti alimentari mediante saggi immunoenzimatici – Micotossine: il campionamento e la preparazione del campione”.
- **11/05/2004** Aggiornamento sui principali patogeni enterici nella filiera alimentare: Salmonella Campylobacter e coli patogeni virus.

DOCENZE

- **22-28/01/2003** Corso richiesto da Standa per il proprio personale “Addestramento teorico e pratico per attività di campionamento
- **10-11/06/2004** Corso “Microbiologia alimentare di base”

Claudio Villa

- **Aprile 2013 Biomerieux** - Gestione delle criticità legate alle temperature ed altri parametri fisici in un sistema accreditato/certificato
- **11 Maggio 2018: CISPEL:** Taratura e controllo di buon funzionamento delle apparecchiature utilizzate per prove microbiologiche e chimiche (parte microbiologica)
- **27 Settembre 2018: Analytical Control De Mori:** “Corso di Microbiologia” – Milano
- **26 e 27 giugno 2019: ARTA Abruzzo: CORSO INCERTEZZA DI MISURA DELLE PROVE E ASSICURAZIONE QUALITA’ del DATO microbiologico** - Pescara

CONVEGNI e CORSI

- **04/05/1999** Il significato dei marcatori microbici di qualità negli alimenti e nelle acque
- **12/06/2003** Aggiornamento – XII Conferenza Nazionale sulla sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo.
- **01/06/2004** L’educazione al consumo di alimenti biologici e tipici per la qualificazione dei servizi di ristorazione
- **Settembre 2007:** Corso di aggiornamento ispettori SINAL
- **Ottobre 2007:** La partecipazione dei laboratori accreditati ai circuiti interlaboratorio - Momento di valutazione permanente delle attività legate alla prova
- **Ottobre 2008:** Corso di aggiornamento ispettori SINAL
- **Ottobre 2009:** Corso di aggiornamento ispettori SINAL
- **20/03/2010** I prodotti della IV gamma: qualità. Sicurezza e sostenibilità -Cremona
- **07/05/2010** Impianti natatori, Rischi igienico sanitari e aspetti gestionali – Arenzano (GE)
- **09/06/2010** Seminario UNI CEI EN ISO/IEC 17043:2010 – Requisiti generali per proficiency testing - Roma
- **Ottobre 2010:** Corso di aggiornamento ispettori SINAL
- **Maggio 2011:** Corso di aggiornamento ispettori ACCREDIA
- **Maggio 2011:** XVIII Conferenza Nazionale sulla sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo: Il deterioramento microbico di alimenti e bevande:interventi di prevenzione, sorveglianza e controllo
- **26 Luglio 2011:** Corso di Formazione Ricerca di Trichinella ACCREDIA – ISS Istituto Superiore di Sanità
- **3 Ottobre 2011:** I dispositivi border line: criticità e prospettive - ITALCERT
- **Ottobre 2011:** Corso di aggiornamento ispettori ACCREDIA

Claudio Villa

- **15-16 Novembre 2011:** Le disposizioni in materia di sicurezza alimentare applicate ai laboratori accreditati ACCREDIA – ISS Istituto Superiore di Sanità
- **1 Dicembre 2011:** Aggiornamenti in tema di assicurazione e controllo della qualità QUALIFOOD
- **Ottobre 2012:** Corso di aggiornamento ispettori ACCREDIA
- **4 Dicembre 2012:** Soluzioni globali in microbiologia: efficacia e sicurezza nel controllo degli alimenti” Biomerieux
- **10 Settembre 2013:** Criteri di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari all’interno dell’Unione Europea: puntualizzazioni e riflessioni
- **Ottobre 2013:** Corso di aggiornamento ispettori ACCREDIA
- **29 Settembre 2014:** Disposizioni in materia di sanità animale – ACCREDIA
- **2 ottobre 2014:** Etichettatura dei prodotti alimentari – AGROLAB
- **27 Ottobre 2014:** Corso di aggiornamento ispettori ACCREDIA
- **24 novembre 2014:** Shelf life degli alimenti confezionati: aspetti microbiologici e di packaging – Sicurezza alimentare, qualità e food packaging
- **23 aprile 2015:** Accreditemento dei laboratori di prova: criticità di alcune metodiche di prova in materia di sicurezza alimentare – Istituto Superiore di Sanità e Accredia
- **07 settembre 2015:** Preposti con funzione di Responsabile gruppo di audit – Accredia
- **12 ottobre 2015:** Corso di aggiornamento ispettori ACCREDIA
- **10 maggio 2016:** Seminario Strumenti per la prevenzione e il controllo di Legionella e Salmonella per i laboratori di prova
- **10 ottobre 2016:** Congresso Nazionale degli Ispettori Qualificati Accredia
- **11 settembre 2017:** Congresso Nazionale degli Ispettori Qualificati Accredia
- **01 febbraio 2018:** Regolamento UE 626/2017 sui controlli ufficiali: che cosa cambia? Una guida per l’OSA – IN-Formare
- **08 febbraio 2018:** ISO/IEC 17025:2017 – Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura – ACCREDIA
- **10 settembre 2018:** Congresso Nazionale degli Ispettori Qualificati Accredia
- **05 dicembre 2018:** UNICHIM – La nuova edizione della norma ISO/IEC 17025. Impatto sulla realtà operativa dei Laboratori di Prova

Claudio Villa

- **30 gennaio 2019: In-formare** - Listeria ed Escherichia coli: analisi e gestione del rischio dei contaminanti microbiologici del momento
- **06 febbraio 2019: Accredia** – Giornata di formazione per gli ispettori del Dipartimento Laboratori di prova di ACCREDIA
- **26 marzo 2019: UNICHIM** – Applicazione del Decreto 14/06/2017 nei Laboratori di controllo acque
- **07 maggio 2019: UNICHIM** – Valutazione dell’incertezza di misura nelle prove microbiologiche: approcci consolidati e utilizzo dei dati di assicurazione qualità
- **14 ottobre 2019** : Congresso Nazionale degli Ispettori Qualificati Accredia
- **27 agosto 2020:** Corso di aggiornamento per preposti con funzione di responsabile gruppo audit Accredia
- **16 settembre 2020: UNICHIM** : Analisi di contesto ed approccio alla analisi e gestione del rischio in un laboratorio di prova
- **12 ottobre 2020:** Congresso Nazionale degli Ispettori Accredia
- **04 febbraio 2021:** Webinar dal tema“La verifica dei metodi microbiologici secondo la norma ISO16140 – 3”
- **14 luglio 2021:** Workshop per Ispettori del Dipartimento Laboratori di prova di ACCREDIA - Regole decisionali e dichiarazione di conformità
- **29 ottobre 2021:** Congresso Nazionale Dei Laboratori Di Prova Accreditati e Ispettori Accredia

Claudio Villa

CONOSCENZE LINGUISTICHE

Conoscenza di base di Inglese e Francese.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza dei più comuni software (Word, Excel, Powerpoint, Access) e di Internet.

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento EU–GDPR 2016/679 e del T.U. sulla privacy (D.Lgs 196/03) acconsento al trattamento dei miei dati personali nei limiti consentiti dalla Legge

Il sottoscritto è consapevole che in caso di dichiarazione mendace sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del succitato D.P.R. 445/2000 e che , inoltre, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 D.P.R. 445/2000).

31 dicembre 2022

l Dr. Claudio Villa