

## CURRICULUM VITAE



La sottoscritta Beretta Barbara, nata ad Abbiategrasso il 6 aprile 1969, residente in Gudo Visconti, via Fiume, 14, cap 20088, C.F. BRTBBR69D46A010Y, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 del DPR 445/2000, sotto la sua personale responsabilità dichiara di possedere le sotto indicate esperienze formative e professionali:

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>BERETTA BARBARA</b>
Indirizzo	<b>14, VIA FIUME, 20088, GUDO VISCONTI (MI), ITALIA</b>
Telefono	<b>+39 339 6467170</b>
Fax	
E-mail	<b>barbara.beretta.12@gmail.com</b>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	06.04.1969

### ESPERIENZA LAVORATIVA

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

#### DA MAGGIO 2012

##### CONTO PROPRIO

Consulenza, Formazione, per aziende del settore agroalimentare e non, e per Enti pubblici:

- Consulenza per aziende del settore agroalimentare per tutti gli aspetti igienico-sanitari (HACCP, ecc.) e tecnici legati al mondo degli alimenti
- Consulenza per Enti pubblici per tutti gli aspetti tecnici (verifiche, controlli, predisposizione capitolati, partecipazione a commissioni di gara, ecc.) inerenti i servizi di ristorazione scolastica:
  - Comune di Noviglio (MI) da maggio 2012 ad oggi (pasti annui: 85.000 circa)
  - Comune di Vellezzo Bellini (PV) da maggio 2012 ad oggi (pasti annui: 37.000 circa)
- Consulenza per aziende del settore agroalimentare e non, per implementazione di sistemi di gestione della Qualità e della sicurezza alimentare
- Formazione per addetti alla manipolazione di alimenti e per personale aziendale
- Docenza per enti di formazione (CAPAC - Politecnico del Commercio - Milano e Target Service Solution - Varese) in corsi per cuochi, pasticceri e in corsi abilitanti alla somministrazione di alimenti e bevande (SAB).
- Partecipazione come membro esperto a commissioni di gara per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica

#### DA GENNAIO 2011 AL 4 APRILE 2012

##### FORMAWORK SRL - MILANO

Consulenza, Formazione

Assunzione a tempo indeterminato (rapporto di lavoro terminato per decisione aziendale a seguito del ridotto lavoro)

Consulenza presso aziende alimentari e non, per:

- Implementazione e mantenimento di sistemi di gestione qualità (ISO 9001:2008, 22000:2005)
- Implementazione e mantenimento di sistemi di gestione qualità per impianti sportivi (QIS secondo norma HEPA 10001 e 10002)
- implementazione e mantenimento di sistemi di gestione in ambito alimentare secondo gli standard BRC e IFS,
- implementazione e mantenimento sistemi di autocontrollo per aziende alimentari

BE

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

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

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

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

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

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

- docenza per corsi di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti (HACCP, Certificazioni qualità e altri standard)
- Consulenza presso enti pubblici (comuni di Noviglio, MI e Vellezzo Bellini, PV)) per:
- il servizio di controllo della ristorazione scolastica appaltata a ditta esterna,
  - la preparazione documentale di capitolati d'appalto del servizio di ristorazione

**DA SETTEMBRE 2010 A MARZO 2011**

**CAPAC – POLITECNICO DEL COMMERCIO - MILANO**

Formazione professionale

Collaborazione per docenza di alimentazione, tecnologie alimentari, igiene degli alimenti per i corsi serali di pasticceria e cuoco

Docenza

**DA SETTEMBRE 2009 A DICEMBRE 2010**

**GEMEAZ CUSIN - MILANO**

Ristorazione collettiva

Part-time a tempo determinato

Organizzazione del servizio, attuazione prescrizioni sistema qualità su tutte le fasi di lavoro, controllo del rispetto delle norme igienico-sanitarie e dell'autocontrollo (HACCP) in tutte le fasi di lavoro, gestione contatti con utenza e cliente, gestione del servizio dietetico.

Produzione giornaliera del centro cottura sede del lavoro: 1000 pasti circa per le scuole del Comune di Cesano Boscone (circa 220.000 pasti annui)

**MARZO 2009 – A LUGLIO 2010**

Unione dei navigli (comuni di Vermezzo e Zelo Surrigone)

Ente pubblico - Servizi sociali

Collaborazione a progetto per la valutazione ed il controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)

Valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del servizio appaltato a ditta esterna e dell'organizzazione dello stesso, gestione dei contatti con l'utenza; collaborazione con le scuole per corsi di educazione alimentare

N. pasti erogati annualmente: 100.000 circa

**DA OTTOBRE 2006 A DICEMBRE 2010**

Fondazione L. Clerici – Abbiategrasso (MI)

Istituto di Formazione Professionale

Collaborazione per la docenza di dietologia e nutrizione per il Corso professionale di Aiutocuoco, e per i corsi di ASA e riqualificazione ASA-OSS

Docenza di dietologia, alimentazione

**DA LUGLIO 2006**

Comuni diversi (Corsico, Unione dei Navigli- comuni di Vermezzo e Zelo Surrigone, Gudo Visconti, Cislano, Dresano)

Servizi Scolastici e Sociali

Collaborazione a progetto come membro delle Commissioni di gara per l'aggiudicazione di appalti relativi ai Servizi di Ristorazione Scolastica

Membro di commissione di gara come esperto del settore

**DAL 1.01.2004 A DICEMBRE 2010**

Comune di Noviglio (MI)

Servizi scolastici

Collaborazione per la valutazione ed il controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da- a)

• Nome e indirizzo datore di lavoro

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del servizio appaltato a ditta esterna e dell'organizzazione dello stesso, gestione dei contatti con l'utenza; collaborazione con le scuole per corsi di educazione alimentare

N. pasti erogati annualmente: 85.000 circa

**DAL 1.03.2004 AL 31.07.2009**

Comune di Corsico (MI)

Settore finanziario – Servizio di produzione pasti

Collaborazione (contratto CO.CO.CO. e CO.CO.PRO.) per la Gestione e la supervisione sotto il profilo igienico nutrizionale del Servizio di produzione pasti per le mense scolastiche (Asili nido, scuole materne, elementari e medie), aziendale e anziani del comune

- Organizzazione del servizio (cucina, trasporto e distribuzione), stesura dei menù, valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del processo di produzione dalle materie prime al prodotto finito; implementazione e responsabilità del manuale di autocontrollo mediante sistema HACCP; gestione del servizio di erogazione diete speciali, gestione dei contatti con l'utenza;
- collaborazione con le scuole per progettazione e svolgimento corsi di educazione alimentare;
- collaborazione nella preparazione delle gare d'appalto per l'approvvigionamento della derrate alimentari mediante stesura del capitolato d'appalto, delle tabelle merceologiche, ecc. Partecipazione alle commissioni di gara come membro esperto;
- Organizzazione di eventi e incontri aperti agli utenti e a tutta la popolazione; organizzazione della partecipazione all'evento fieristico di Genova "Scuola dei Saponi" (collaborazione al gruppo di studio per la stesura della "Linea guida per la valutazione della qualità della ristorazione scolastica").

N. pasti erogati annualmente: 500.000 circa (produzione giornaliera di 2500 pasti)

**DA OTTOBRE 2003 – AL 2007**

Diversi

Aziende e Cooperative operanti nella ristorazione collettiva e aziende di consulenza

Corsi di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti in riferimento al D.Lgs 155/97

Organizzazione del corso e docenza

**DAL 1.05.2002 A LUGLIO 2007**

Società Italiana di Farmacologia (SIF) e Società Italiana di Tossicologia (SITOX); Viale Abruzzi, 32, 20129 Milano

Società Scientifiche senza scopo di lucro

Collaborazione per la Gestione della Rivista scientifica Pharmacological Research (Elsevier Science, Exter, UK)

Gestione dei contatti tra autori, reviewer ed editor

**DA 1.09.2002 A 30.06.2005**

Comune di Cusago (MI)

Servizi alla Persona – Mensa Scolastica

Collaborazione per la Gestione del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)

Valutazione igienico-nutrizionale-organolettica del processo di produzione dalle materie prime al prodotto finito; responsabilità del manuale di autocontrollo; gestione dei contatti con l'utenza; collaborazione con le scuole per corsi di educazione alimentare

N. pasti erogati annualmente: 50.000 circa

**OTTOBRE – NOVEMBRE 2003**

Scuola dell'infanzia – Viale Piemonte - Lodi

Corso di educazione alimentare "In che senso mangi"

Organizzazione del corso e docenza

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

- Date (da- a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

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

- 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

LUGLIO – SETTEMBRE 2000 E GIUGNO – LUGLIO 1998

Cooperativa sociale "Il giorno dopo" - Milano

Corso per addetti alla panificazione nell'ambito di progetti del Fondo Sociale Europeo, attivato presso l'Istituto Carcerario di Pavia e l'Istituto carcerario di Opera (MI).

Docenza di chimica degli alimenti

**ANNO ACCADEMICO 96/97 – AA 2001/2002**

Università degli studi di Milano

Seminari ed esercitazioni sulle tecniche di analisi degli alimenti e commissione d'esami per Chimica degli alimenti e Dietofarmacia

Docenza

**AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE: vd ALLEGATO 1**

**18 e 19 giugno 2012**

Polo A&Q (Polo per la qualificazione del sistema Agro-industriale)

LA FIGURA DELL'AUDITOR INTERNO E LA NUOVA NORMA ISO 19011:2012

Linee guida per gli auditor SGQ

**Auditor interno per SGQ secondo la norma UNI EN ISO 9001**

**Novembre 1997 – aprile 2002**

Laboratorio di Tossicologia del Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Università degli Studi di Milano, direttore prof. C.L. Galli, coordinatrice prof.ssa Patrizia Restani.

Chimica e tossicologia dell'ambiente e dell'alimentazione

**Dottorato di ricerca in "Tossicologia dell'Ambiente e della Alimentazione"**

Tema della ricerca: Presenza di xenobiotici in prodotti per la prima infanzia e valutazione del rischio tossicologico

**Aprile 1996 – ottobre 1997**

Laboratorio di Tossicologia del Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Università degli Studi di Milano, direttore prof. C.L. Galli, coordinatrice prof.ssa Patrizia Restani.

Chimica e tossicologia dell'alimentazione

**Borsa di studio e ricerca offerta da STAR "Divisione Mellin"**

Tema della ricerca: Valutazione nutrizionale-tossicologica dei prodotti dietetici

**Luglio 1997**

Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria

Tecnologie alimentari

**Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.**

**Novembre 1988 – Marzo 1996**

Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria

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

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

### MADRELINGUA

### ALTRE LINGUE

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

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

## CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE PATENTE O PATENTI

## ULTERIORI INFORMAZIONI

## ALLEGATI

Chimica e microbiologia degli alimenti, tecnologie alimentari, fisiologia della nutrizione umana.

Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari (attuale laurea in Scienze e tecnologie alimentari)

### ITALIANO

### INGLESE

BUONO  
ELEMENTARE  
BUONO

### FRANCESE

BUONO  
ELEMENTARE  
ELEMENTARE

### CAPACITÀ DI RELAZIONE CON IL PUBBLICO

CAPACITÀ DI LAVORO DI SQUADRA ACQUISITA DURANTE L'ESPERIENZA DI STUDIO E RICERCA IN UNIVERSITÀ

CAPACITÀ DI TRASMETTERE IL SIGNIFICATO DEL PROPRIO LAVORO IN DIVERSI AMBITI, ACQUISITA DURANTE LA COLLABORAZIONE CON I COMUNI PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (CONTATTI CON L'UTENZA)

ORGANIZZAZIONE DI EVENTI CHE DIANO VISIBILITÀ ALLA STRUTTURA VALORIZZANDO IL LAVORO CHE IN ESSA VIENE SVOLTO

COORDINAMENTO DI DIVERSE PERSONE IN UN CENTRO COTTURA CHE PRODUCE CIRCA 2500 PASTI

**CONOSCENZE INFORMATICHE:** conoscenza del pacchetto Office Professional

**CONOSCENZA DELLE TECNICHE ANALITICHE:** Elettroforesi e tecniche immunochimiche; Spettrofotometria; Cromatografia

B

Iscrizione all'ordine dei tecnologi alimentari di Lombardia e Liguria dal settembre 2002. N. iscrizione: 247

1. AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI
2. PUBBLICAZIONI

## ALLEGATO 1: AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

**19 marzo 2013**

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano  
La nuova versione degli standard GSFS e IFS (versione 6).

**15/03/2013**

Centro di formazione Chemical, Brescia

Il pest control e l'industria alimentare: progettazione e gestione dei servizi di pest control nel rispetto delle norme BRC e IFS. La conduzione degli audit in conformità agli standard.

**28 giugno 2012**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

I PERICOLI SOMMERSI: approfondimento sui più importanti aspetti sanitari ed ambientali del settore ittico.

**31 maggio 2012**

OM, snc editoria e comunicazione (Milano)

Etichettatura dei prodotti alimentari: dalla teoria alla pratica

**11 maggio 2012**

Optima Servizi integrati per l'azienda s.r.l. (Brescia) e OTA Lombardia Liguria

Materiali destinati al contatto con alimenti (mca) – il quadro legislativo

**13-14 ottobre 2011**

CSI CERT – Certificazione e testing – Bollate (MI)

Corso per auditor interno HACCP team – “BRC IOP Global standard for packaging and packaging materials”

(Issue 4 – Ed. Febbraio 2011)

Attestato di Partecipazione e superamento prove finali

**20-21 maggio 2010**

CERTIQUALITY s.r.l. – Istituto di Certificazione della Qualità - Milano

Qualità: i contenuti e le metodologie della norma ISO 9001:2008

**11 giugno 2009**

Fondazione per le Biotecnologie - Torino

La dietetica nella ristorazione collettiva e commerciale. Attualità, diritti e opportunità

**14 ottobre 2005**

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti. Applicazione delle norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali

**24 giugno 2005**

A&Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale

Le allergie alimentari ed il controllo degli allergeni

**17 giugno 2005**

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Legislazione Europea in materia di sicurezza degli alimenti. Regolamento CE 178/2002 in materia di rintracciabilità.

Direttiva CE 89/2003 in materia di etichettatura

**25 – 27 maggio 2005**

CISEL – Centro Studi per gli Enti Locali - Rimini

La ristorazione pubblica. Seminario avanzato: il sistema HACCP

- 2 P.Restani, F.Bonomi, A.Gaiaschi, **B.Beretta**, C.Poiesi, S.Iametti, C.L.Galli  
*Nuove strategie tecnologiche per la produzione di alimenti destinati a soggetti allergici*  
Atti IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 2000; 56-61
- 3 A.Gaiaschi, **B.Beretta**, A.Conti, M.G.Giuffrida, C.Poiesi, C.L.Galli, P.Restani  
*Profilo proteolitico della  $\beta$ -caseina e  $\kappa$ -caseina nel formaggio Grana Padano*  
Atti IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 2000; 69-74
- 4 **B.Beretta**, A.Gaiaschi, C.L.Galli, P.Restani  
*Valutazione della presenza di patulina in mele e prodotti da esse derivati*  
Atti IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti 2000; 90-95
- 5 P.Restani, **B.Beretta**, A.Gaiaschi  
*Dieta e salute: tra rischio e beneficio* in: *La tossicologia per la qualità e la sicurezza*  
P.Hrelia e G.Cantelli Forti (Eds), Patron Editore, Bologna, 2001
- 6 **B.Beretta**  
*Aspetti dietetici del periodo del svezzamento e dell'adolescenza* in: *Prodotti dietetici – Chimica tecnologia ed Impiego*  
F.Evangelisti, P.Restani (eds), Piccin Nuova Libreria s.p.a., Padova, 2003; 215-229
- 7 **B.Beretta**  
*La dieta in gravidanza ed allattamento* in: *Prodotti dietetici – Chimica Tecnologia ed Impiego*  
F.Evangelisti, P.Restani (eds), Piccin Nuova Libreria s.p.a., Padova, 2003; 231-43
- 8 C.L.Galli, **B.Beretta**  
*Tossicità polmonare* in: *Tossicologia*  
C.L.Galli, E.Corsini, M.Marinovich (Eds), Piccin Nuova Libreria s.p.a., Padova, 2004

- Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi D.lgs 196/2003

Gudo Visconti, 25/10/2013

Barbara Beretta

