



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Nome/ Cognome **Serena Pironi**  
Indirizzo Via P.M. Balboni 8, 47826 Villa Verucchio (RN)  
Telefono +39 333 3784506  
Fax +39 0541 678914  
E-mail [serenapironi@pigaservice.it](mailto:serenapironi@pigaservice.it)  
Cittadinanza italiana  
Data di nascita 20/04/1978  
CF./P.IVA PRNSRN78D60H294S / 03575740406

### Esperienza professionale

Date	Da luglio 2006
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Tecnologo Alimentare (libero professionista)</b>
Principali attività e responsabilità	Implementazione sistemi di autocontrollo e di rintracciabilità per esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (ho.re.ca.), di commercio di prodotti alimentari (ortofrutta) e per aziende di trasporto. Mantenimento sistema di autocontrollo e di rintracciabilità per aziende nel settore catering (alimenti e bevande), ready to eat (prodotti di gastronomia), pasta, bakery, carni, additivi alimentari e materiali a contatto con gli alimenti. Implementazione e mantenimento certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 (sistema di gestione qualità), IFS, BRC, ISO 22000:2005 per aziende nel settore pasta, bakery, salumi, lattiero caseario, brodi ed estratti vegetali. Implementazione certificazione UNI EN ISO 22005:2008 (rintracciabilità di filiera) in molini. Ricerca e sviluppo di prodotti alimentari nel settore bakery. Specializzata nella formazione degli operatori e nel coaching sul lavoro in team e la comunicazione intra aziendale.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	PI.GA. Service di Pironi Serena via P.M. Balboni 8, 47826 Villa Verucchio
Tipo di attività o settore	Consulenza
Date	Da Novembre 2013
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Igiene degli alimenti, sistemi HACCP, audit interni di autocontrollo, IFS per Checkfruit-NSF Italy.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	NSF Italy – Bologna
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da Settembre 2013
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	docenza sui sistemi di <b>autocontrollo</b> (HACCP) all'interno del master in Sicurezza Alimentare
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SIDA Group – Parma
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Aprile 2013 – Maggio 2013
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	docenza sui sistemi di <b>autocontrollo</b> (HACCP) nel corso di Legislazione Alimentare

Nome e indirizzo del datore di lavoro	NFS Italy / Checkfruit, Bologna
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Luglio 2012 – Marzo 2014
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Responsabile Assicurazione Qualità / Ricerca e Sviluppo</b>
Principali attività e responsabilità	Gestione sistemi di autocontrollo, rintracciabilità, certificazioni IFS., BRC, ISO 9001, Biologico, IGP, etichettatura, controllo processo e prodotto, gestione analisi, ottimizzazione e sviluppo nuovi prodotti, formazione risorse umane.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Artigianpiada srl via G. Pascoli, 47922 Cerasolo - Rimini
Tipo di attività o settore	Panificatori industriali
Date	Aprile 2012
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	<b>docenza di “audit”</b> nel corso VO.GIR.01.11BO.01_Esperto in Ingegneria della sicurezza alimentare: dalla norma HACCP alla ISO 22000:05-II Edizione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gruppo Girasole srl via Dello Scalo 3/2 40131 Bologna
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da aprile 2012 a maggio 2012
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	progetto di <b>educazione alimentare “Mangiando s’impara”</b> c/o le classi quinta e terza delle scuole elementari statali Rodari di Villa Verucchio (RN) e Madre Teresa di Calcutta di San Giuliano Mare (RN)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	scuole elementari statali Rodari di Villa Verucchio (RN) e Madre Teresa di Calcutta di San Giuliano Mare (RN)
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da settembre 2009
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Responsabile Qualità</b>
Principali attività e responsabilità	Gestione sistema qualità e mantenimento competenza tecnica del laboratorio, come da UNI EN ISO 17025:2005, consulente per il settore alimentare (autocontrollo, rintracciabilità, formazione alimentaristi, studi di shelf life). Applicazione del sistema di autocontrollo e di rintracciabilità per attività di somministrazione di alimenti e bevande, di vendita di prodotti alimentari, della ristorazione collettiva, della produzione dei settori bakery, ready to eat, carni, lattiero-caseario ed integratori alimentari. Implementazione sistema autocontrollo per piscine di pubblici esercizi.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratori Protex SpA via Fondo Ausa 40, Dogana (RSM)
Tipo di attività o settore	Laboratorio analisi
Date	Da luglio 2006 a luglio 2012
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Controllo Qualità</b>
Principali attività e responsabilità	Gestione e mantenimento dell’autocontrollo, gestione dei fornitori della lotta infestanti, della sezione analitica e della sanificazione, gestione dell’etichettatura dei prodotti, referente per la legislazione del settore alimentare, mantenimento sistema qualità ISO 9001:2000, elaborazione pratiche sanitarie per export, referente per il settore ambientale (scarti, rifiuti, scarichi ed emissioni)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Canuti srl via Sassonia 16, 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Industria Alimentare
Date	Da novembre 2007 a luglio 2012
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Educazione Alimentare e Risorse Energetiche nei corsi “Operatore per le cure estetiche”, materia Riconoscimento Merceologico degli alimenti nei corsi SAB (somministrazione di alimenti e bevande) ed Apprendistato

Nome e indirizzo del datore di lavoro	ECIPAR p.le Tosi 4 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da febbraio 2011 a d aprile 2011
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	materia Riconoscimento Merceologico ed etichettatura degli alimenti nel corso Co.Sab
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IRFA via Marecchiese 22 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da maggio 2006
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	materie di Riconoscimento Merceologico degli alimenti/Merceologia ed Igiene degli Alimenti nei corsi SAB (somministrazione di alimenti e bevande), Addetto alla produzione pasti, Consulenza HACCP nel progetto "Innovazione: mix di dispositivi di alta formazione per le PMI del terziario", Apprendistato ristorazione, Apprendistato Conad, Operatore del punto vendita, Apprendistato cuochi, Operatori della cucina, Operatori della ristorazione, "Turismo e lavoro stagionale: pizzeria", "Turismo e lavoro stagionale: addetto sala/bar", "Cittadini senza frontiere"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CESCOT via Clementini 31 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da febbraio 2009 e maggio 2009
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Merceologia nel corso "Operatore della ristorazione"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IAL Riccione, sede legale in via Amendola 2 Bologna
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da febbraio 2005 e giugno 2009
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Materie Igiene degli Alimenti (HACCP)/ Trattamenti delle Materie Prime e Riconoscimento Merceologico degli Alimenti/Merceologia per corsi ICAL (idoneità al commercio alimentare), SAB (somministrazione di alimenti e bevande), Alimentaristi (corsi per il rilascio degli attestati sanitari), HACCP, professione Pizzaiolo e "Gastronomia, accoglienza, professionalita', valorizzare le competenze del settore turistico – aiuto barista, "Gastronomia, accoglienza, professionalita', valorizzare le competenze del settore turistico –aiuto cucina"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ISCOM Rimini via Italia 9/11 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Gennaio 2008
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Alimentazione e Benessere
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Aperta via gambalunga 74 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da novembre 2006 a marzo 2007
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Merceologia nel corso di addetto alle vendite all'interno del progetto I.C: EQUAL Azione 2
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Fondazione EN.A.I.P. v.le Valturio 4 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Marzo 2006

Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Alimentazione nel corso "Operatore della produzione pasti"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IAL Rimini, sede via legale in Amendola 2 Bologna
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da gennaio 2006 a marzo 2006
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Docente</b>
Principali attività e responsabilità	Dietologia moderna ed europea corso "Operatore della produzione pasti"
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IAL Riccione, sede legale in via Amendola 2 Bologna
Tipo di attività o settore	Formazione
Date	Da maggio 2005 a giugno 2006
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Addetto alle prove e consulente HACCP</b>
Principali attività e responsabilità	Addetto alle prove di laboratorio chimico (preparazione campioni, determinazione di polveri e mof) e microbiologico (tamponi superficiali, alimenti, acque), consulente tecnico specializzato in igiene degli alimenti ed HACCP, assistente nella gestione del sistema di qualità ISO 9001:2000 ed accreditamento SINAL (ISO 17025:2005)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Laboratori Protex SpA via Fondo Ausa 40, Dogana (RSM)
Tipo di attività o settore	Laboratorio analisi
Date	Da marzo 2004 a gennaio 2005
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Assicurazione qualità</b>
Principali attività e responsabilità	Gestione e mantenimento sistema qualità secondo ISO 9001:2000 delle filiali aziendali. Formazione degli alimentaristi in Emilia Romagna e Veneto per il rilascio dell'attestato in sostituzione del libretto sanitario
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Marr SpA via Spagna 20, 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Ristorazione
Date	Da novembre 2003 a febbraio 2004
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Assicurazione qualità</b>
Principali attività e responsabilità	Progetto di verifica e prolungamento della shelf-life di alcuni prodotti ittici
Nome e indirizzo del datore di lavoro	DI.PRO.VAL
Tipo di attività o settore	Ricerca universitaria
Date	Da marzo 2003 a ottobre 2003
Lavoro o posizione ricoperti	<b>Controllo qualità</b>
Principali attività e responsabilità	Verifica e gestione schede tecniche di tutti i prodotti alimentari
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Marr SpA via Spagna 20, 47922 Rimini
Tipo di attività o settore	Ristorazione
<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	Aprile 2014
Titolo della qualifica rilasciata	Business Operator - Food Contact Expert
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Materiali a contatto con gli alimenti, iscritta n°115 all'albo AIBO-FCE
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Nazionale Imballaggio, Associazione AIBO-FCE

Date	Da marzo 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Master in nutrizione umana e dietetica
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Nutrizione, ingredienti funzionali
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	FUNIBER – sede italiana c/o Politecnico delle Marche ad Ancona
Date	Febbraio 2013
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor interno BRC
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Conoscenza della norma BRC
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	NSF Italy – Checkfruit Bologna
Date	Da giugno 2009 ad agosto 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor interno ISO 17025:2005
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Tecniche di auditing e conoscenza della norma 17025:2005
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	QUALITYOFFICE10 Escuela de Negocios.
Date	Da ottobre 2008 ad ottobre 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Master on-line in gestione e sicurezza ambientale
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Sostenibilità ambientale
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CONFGIOVANI
Date	Da dicembre 2007 a luglio 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Spagnolo di base
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Grammatica e conversazione di base
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	OKCenter Rimini
Date	Da dicembre 2007 a luglio 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Auditor/Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Tecniche di auditing e conoscenza della norma ISO 9001
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Checkfruit Bologna
Date	aprile 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Tecnologo Alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Ordine dei tecnologi alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria
Date	gennaio 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	MIUR
Date	Maggio 2003
Titolo della qualifica rilasciata	ECDL
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Patente Europea del Computer (word. Excell, access, power point, internet)

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | AICA  
 Date | Febbraio 2003  
 Titolo della qualifica rilasciata | Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari  
 Principali tematiche/competenze professionali acquisite | Scienze degli alimenti  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | Facoltà Agraria di Bologna  
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale | 54

**Capacità e competenze personali**

Madrelingua(e) | **Italiana**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese**

**Spagnolo**

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B2	Livello intermedio	C1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B2	Livello intermedio	B2	Livello intermedio
A1	Livello elementare	A1	Livello elementare	A1	Livello elementare	A1	Livello elementare	A1	Livello elementare

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Comunicazione in funzione dell'utenza di riferimento (funzioni aziendali, utenti di diversa estrazione culturale e sociale), come mostrato dalle esperienze professionali elencate, oltre che la capacità di dialogo ed interazione in pubblico con tutte le fasce di età.  
 Capacità di relazionare con persone disabili e/o con problemi sociali (corso c/o EN.A.I.P. e di obbligo formativo).

Capacità e competenze organizzative

Organizzazione, ascolto e capacità comunicativa.  
 In grado di lavorare in situazioni di stress o di urgenza, acquisito in azienda.  
 Capacità di coordinamento delle persone e dei progetti.  
 In grado di promuovere ed organizzare eventi tecnici di settore.  
 Tendenza ad accettare senza ritrosie mansioni/progetti nuovi, in grado di stimolare e far crescere la personalità e la professionalità.

Dal 2009 partecipo attivamente nel consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria ([www.otaeragg.it](http://www.otaeragg.it)) in qualità di Presidente di tale albo.

Durante l'università negli anni 2001-2003 ho partecipato nell'associazione studentesca MySTA (<http://www.mysta.info/>) in qualità di presidente.

Capacità e competenze tecniche	<p>Implementazione, gestione, mantenimento e verifica di sistemi di gestione (autocontrollo, rintracciabilità, qualità) e dei sistemi basati su certificazioni che coinvolgono sia la parte gestionale che quella tecnica (IFS, BRC, UNI EN ISO 17025:2005, UNI EN ISO 22005:2008, Biologico, IGP).</p> <p>Problem solving di prodotto e di processo, coadiuvato dalla gestione ed interpretazione delle non conformità aziendali, volto al miglioramento continuo.</p> <p>Interpretazione e mantenimento della normativa cogente, in particolare sulla sezione analitica e sull'etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>Controllo degli alimenti, attraverso la cognizione della chimica, fisica, microbiologica e merceologia del prodotto e la conoscenza delle operazioni unitarie e del processo produttivo impiegato.</p> <p>Ottimizzazione degli alimenti, in base al loro processo produttivo ed alla selezione e verifica delle materie prime.</p> <p>Comprensione del lay out ed ottimizzazione dei processi produttivi, nonché degli scarti e dei sottoprodotti alimentari.</p> <p>Gestione dell'applicazione della normativa cogente per quel che concerne il settore ambientale (acque reflue, emissioni, scarti di categoria tre non destinati al consumo umano, raccolta differenziata rifiuti e prossimo sistema SISTRI).</p> <p>Abile nella creazione di eventi di settore (convegni, fiere).</p>
Capacità e competenze informatiche	<p>In grado di utilizzare, grazie ai corsi effettuati e la quotidianità di utilizzo, i diversi applicativi del pacchetto Office (in particolar modo Word, Excell e Power Point), i diversi programmi di posta elettronica (Outlook, Windows Mail) ed Internet Explora o Mozilla Firefox per la navigazione e ricerca in internet. Utilizzati diversi programmi gestionali (AS400, Zeus, Target) e specifici per l'etichettatura (Easylab, Labelgallery, TTsoft, Imaje).</p>
Capacità e competenze artistiche	<p>Disegno e pittura, grazie ad un corso privato (Archetipo) effettuato nel 2005 e la passione per l'arte impressionista.</p>
Patente	<p>Patente B</p>

## Ulteriori informazioni

Inserito nell'elenco regionale dell'Emilia Romagna come lavoratore esperto per le commissioni di esame delle qualifiche "tecnico nella qualità dei prodotti alimentari" e "gestore del sistema qualità"

### Interventi in qualità di relatore/moderatore

Dicembre 2013: "Tecnologie e qualità dell'olio nell'era moderna" - L'oro della Valmarecchia, Verucchio

Settembre 2013: moderatore convegno "Come attuare e comunicare la sostenibilità nel settore dei materiali a contatto con gli alimenti" – Sicura Modena

Settembre 2013: "Sai leggere l'etichetta?" – Vivègas, Villa Verucchio

Settembre 2013: "Lezioni di gusto"- Ordine dei tecnologi alimentari c/o stand regione E. Romagna, fiera SANA Bologna

Settembre 2013: "Sistemi di autocontrollo secondo la metodologia HACCP" - SIDA Group, Parma

Giugno 2013: "Scegliere i giusti ingredienti per benessere e salute" – Cibus et Salus, Verucchio

Febbraio 2013: "Sistemi di autocontrollo secondo la metodologia HACCP" - SIDA Group, Ancona

Gennaio 2013: "Sai leggere le etichette degli alimenti?" – Tipicità Italiane, Verucchio

Gennaio 2013: "Informazioni nutrizionali obbligatorie nelle collettività" - Ordine dei tecnologi alimentari c/o fiera SIGEP Rimini

Dicembre 2012: "Occhio all'etichetta" – L'oro della Valmarecchia, Verucchio

Ottobre 2012: "Camere bianche e prolungamento di shelf life nelle industrie alimentari" – Ordine dei tecnologi alimentari c/o MCT Days, Verona

Ottobre 2012: "Come mettere in atto la legislazione dell'etichettatura del settore alimentare" – Ecod, Abano Terme

Settembre 2012: "Come determinare la durabilità dei prodotti alimentari" - Ordine dei tecnologi Alimentari c/o Certiquality Bologna

Settembre 2012: "Lezioni di gusto" ed "ABC di un'etichetta alimentare: accorgimenti utili per la sua comprensione"- Ordine dei tecnologi alimentari c/o stand regione E. Romagna, fiera SANA Bologna

Luglio 2012: Responsabile scientifica e moderatore convegno "Modalità e partnership per l'esportazione di prodotti alimentari nei Paesi Extra UE" – Ominrete, Fiere di Parma;

Giugno 2012: "Il ruolo del Tecnologo Alimentare nell'Industria Alimentare Sostenibile" – GlobalNetWorking, Bologna;

Maggio 2012: "Laboratorio interattivo di etichettatura" – Ominrete, Milano;

Marzo 2012: Moderatore convegno "Zero intolleranze e allergie alimentari" – QSA, Reggio Emilia;

Novembre 2011: Gestione ed esecuzione di un ciclo incontri di educazione alimentare rivolto ai cittadini – attività promossa dal comune di Verucchio;

Ottobre 2011: Moderatore convegno "Innovare per competere: piatti pronti refrigerati e produzioni italiane" – Ominrete, Cibustec Parma;

Ottobre 2011: "Come dichiarare gli ingredienti nel rispetto della legge e del consumatore"- Ominrete, Cibustec Parma;

Settembre 2011: Moderatore convegno "Studi di shelf life per esaudire le esigenze di mercato" – Sicura Modena.



Ottobre 2011: intervista nella rivista Macchine alimentari (casa editrice Tecniche Nuove).

Aprile 2011: "Asparagi...in scatola" (in collaborazione con Dott. Rossi) sulla rivista Orizzonte.

Gennaio 2011: "La conservazione dei fagioli" (in collaborazione con Dott. Rossi) sulla rivista Orizzonte.

Settembre 2010: "Funghi: processi & tecnologia" (in collaborazione con Dott. Rossi) sulla rivista Orizzonte.

Settembre 2010: intervista nella rivista Qualità e Sicurezza Alimentare.

Settembre 2010: "La sostenibilità sociale nel settore agroalimentare" (in collaborazione con i dott. Velotto, Dragoni e Ciampella) nella rivista Qualità e Sicurezza Alimentare.

#### Corsi di aggiornamento

AITA: "La shelf life degli alimenti" – Parma, giugno 2012.

ANGQ: aggiornamento ISO 19011:2012 – Camera di commercio di Modena, aprile 2012.

Checkfruit: "Analisi degli standard IFS v.6 e BRC v.6: approfondimenti tecnici delle nuove versioni" – Bologna, marzo 2012.

Istituto nazionale dell'imballaggio: "Materiali ed oggetti a diretto contatto con gli alimenti" – Milano, dicembre 2011.

BVQI: "Giornate di aggiornamento per il settore alimentare" – Bologna, novembre 2011.

Artebambini: "Artefatta: Identità, espressioni e ritratti"- Bologna, settembre 2011.

Regione Emilia Romagna: "Esperto di area professionale e qualifica" – Bologna, 24 giugno 2011.

QSA/Scuola di Sicurezza Alimentare: "Certificazioni e indicatori di performance ambientale" – Piacenza, 31 marzo 2011.

QSA: "Food safety: produrre alimenti in sicurezza per la salute del consumatore" – Reggio Emilia, 28 ottobre 2010.

IPACK-IMA: "Tecnologie per la sicurezza alimentare"- Bologna, 9/10 giugno 2010.

PASTATREND: "Etichettatura delle paste alimentari: aspetti normativi, aspetti penali"- Bologna, 26 aprile 2010.

A.I.T.A.: "Approccio moderno alla shelf life degli alimenti: valutazione, qualità, normativa, sicurezza" – Cremona, 4 dicembre 2009.

OTA Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria: "Comunicare con efficacia" – Bologna, 28 novembre 2009.

Centro Residenziale Universitario: "Safety and Security – L'evoluzione della Sicurezza Alimentare e dei Diritti dei Consumatori" - Bertinoro, giugno 2009.

A.I.T.A.: "3° Food Legal Forum" – Cremona, 21 novembre 2008.

PROATTIVO Centuria: "Functional foods @ Riminiwellness" – Rimini, 18 maggio 2007.

INFORMA:"Sicurezza Alimentare: Il nuovo assetto normativo" – Bologna, 22 giugno 2006.

RINA: "Gli schemi certificativi per il settore Agroalimentare: la scelta, l'implementazione, i benefici" – Bologna, febbraio 2006.

A.I.T.A.: "Corso Scienza degli Alimenti (parte relativa all'analisi sensoriale e la shelf life)" – Colomo (PR), novembre-dicembre 2005.

Unilab2001: "Autocontrollo...Chi era costui?" – Vignola (MO), ottobre 2005.

Varian: "Le nuove frontiere della chimica analitica rivolte al mondo ambientale e degli alimenti" – Bologna, giugno 2005.

Centro Residenziale Universitario: "Promozione della salute dei consumatori, evoluzione del Sistema HACCP e adeguamento del piano di autocontrollo al Reg. EU 178/2002" - Bertinoro, aprile 2005.

Cermet: "Etichettatura dei prodotti alimentari – La direttiva allergeni" – Bologna, marzo 2005.

Qualimentaria: "Giornata di Formazione sulla qualità in ambito agroalimentare"- Milano, maggio 2004.

AICQ Centronord: "Valutazione della Qualità e customer satisfaction: il ruolo della statistica", Università Cattolica di Milano, aprile 2004.

#### CONSENSO AL TRATTAMENTO DATI PERSONALI.

Referenze, ulteriori informazioni e documenti sono disponibili su richiesta.

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.L. n° 196/2003 e successive integrazioni normative.

