



Curriculum Vitae Europass Informazioni personali

Cognome / Nome

Cittadinanza

Anno di nascita

Occupazione
Settore professionale

BARRANCA Lucia

Italiana

1973

**Libera professionista
TECNOLOGO ALIMENTARE**



Esperienza professionale

Date

Lavoro o posizione ricoperti

Principali attività e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

Da Marzo 2023 a oggi

Incarico di complemento alla didattica per l'Università di Torino, dipartimento Scienze Mediche

Complemento all'insegnamento di Merceologia per il corso di studi in Dietistica

Università di Torino, dipartimento Scienze Mediche

Formazione universitaria

Date

Lavoro o posizione ricoperti

Principali attività e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di attività o settore

Da Settembre 2019 a oggi

Docente a contratto per l'Università di Torino, dipartimento Scienze Mediche

Insegnamento di Tecnologia Alimentare per il corso di studi in Dietistica

Università di Torino, dipartimento Scienze Mediche

Formazione universitaria

Date

Lavoro o posizione ricoperti

Da Settembre 2021 a oggi

Consigliere dell'Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle D'Aosta, con ruolo di Tesoriere

Date

Lavoro o posizione ricoperti

Principali attività e responsabilità

Da Ottobre 2003 a oggi

Libera professionista nel settore della consulenza per aziende alimentari, per conto proprio o anche in collaborazione con studi di consulenza

Dal 2009 **iscritta all'Ordine** dei Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle D'Aosta – n°54

- stesura e revisione di piani di autocontrollo (reg. CE 852/04, reg. CE 853/04, reg. CE 2073/05) e di piani per la rintracciabilità (reg. CE 178/2002 artt. 18 e 19, Reg. CE 931/2011) in **aziende di produzione, vendita e somministrazione alimenti e bevande**;
- stesura **manuale qualità, buone pratiche di lavorazione e rintracciabilità** per aziende di produzione materiali e oggetti a contatto con gli alimenti – MOCA (reg. CE 1935/04 e regolamenti specifici per materiale); scrittura dichiarazioni di conformità dei materiali e oggetti a contatto;
- stesura e revisione di piani di autocontrollo (reg. CE 852/04) e di piani per la rintracciabilità (reg. CE 178/2002 artt. 18 e 19) in aziende di **produzione/ miscelazione/ confezionamento additivi**, con applicazione del reg. CE 1333/2008 e del reg. CE 231/2012;
- consulenza sul reg. CE 1333/2008 per l'utilizzo degli additivi;
- stesura e revisione di piani di autocontrollo (reg. CE 183/05) e di piani per la rintracciabilità (reg. CE 178/2002 artt. 18 e 20) in aziende di produzione e vendita **di mangimi**;
- **insegnamento in corsi**: (per OSA, responsabili aziendali, preposti/delegati alla somministrazione degli alimenti, delegati alla sicurezza alimentare, addetti, apprendisti, disoccupati) **Materie trattate**: sicurezza alimentare Reg. CE 852/04 e "pacchetto igiene", legislazione nelle industrie alimentari, responsabilità, HACCP, manuale di autocontrollo, rintracciabilità reg. CE 178/02, formazione del personale, microbiologia degli alimenti, buone pratiche di lavorazione, metodi di corretta prassi igienica, igiene del personale, detergenza e sanificazione; merceologia degli alimenti, trasformazione e conservazione degli alimenti, qualità dei prodotti ortofrutticoli.
- **formazione professionale continua** (partecipazione come **relatore** a eventi formativi)
- **prelievi di campioni alimentari o ambientali** da far analizzare a laboratorio accreditato ACCREDIA e inserito nell'elenco regionale laboratori per l'autocontrollo;
- assistenza e collaborazione **durante gli audit** di controlli ufficiali in aziende di produzione
- **visite ispettive di prima e seconda parte** per sorveglianza dell'applicazione dei regg. CE 852 e 853 del 2004, valutazione dei fornitori e della qualità dei prodotti (in aziende di produzione e mense)
- **visite ispettive** di prima parte Regolamento Regionale 2 r del 2008 (per esercizi di somministrazione);
- collaborazione con altri professionisti per studio dei locali per apertura nuove aziende e start-up
- studi di **gradimento del servizio** mensa scolastica;
- **studio** di fattibilità/produzione e di durata per **nuovi prodotti**;

Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	- studio sulla produzione e sulla qualità di prodotti esteri in importazione finalizzato a dichiarazione di idoneità del prodotto - controllo delle etichettature in base al reg.CE 1169/2011, d.lgs. 231/2017 e normative specifiche verticali; stesura schede tecniche di prodotto; calcolo tabelle nutrizionali in base agli ingredienti; - valutazione merceologia materie prime per studio nuovi prodotti - organizzazione della gestione di punti vendita, con preparazione vademecum per gli operatori; - scrittura di lettere di ricorso o di richiesta spiegazioni avverso verbali di organi di controllo; - assistenza per revisioni di analisi presso laboratori ARPA e IZS; - preparazione relazioni per presentazione Notifiche inizio/variazione attività (NIA) sanitarie e richiesta riconoscimento CE (Bollo CE); compilazione e presentazione SCIA e altra documentazione sanitaria presso comuni, SUAP e ASL; - preparazione per alberghi, strutture ricettive (palestre e piscine), Strutture sanitarie, socio-sanitarie e socioassistenziali di piani di gestione del rischio Legionella, in base al documento della Conferenza permanente per il rapporto tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano: documento di Linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi approvato nella seduta del 7 maggio 2015; - stesura procedure di gestione del rischio idrico (per il Gestore idrico della distribuzione interna - GIDI) interno a strutture prioritarie, aziende alimentari e strutture alberghiere, secondo il D.Lgs.18/2023, Per conto proprio e in collaborazione con: Studio Solutio di Silvana Vinciguerra, APITForma, Studio Arclab s.r.l., Due C s.r.l., ASCOM-EPAT, FORTER Piemonte, Planet Formazione, ConSAF e altri Consulenza e formazione tecnica in tutta la filiera agroalimentare
Date Lavoro o posizione ricoperti Principali attività e responsabilità Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	2001-2002 Hostess in conferenze e convegni Accoglienza utenti e vendita materiale dei convegni Associazione MAP (via Morosini 19) – Torino Formazione professionale per Dottori Commercialisti
Date Lavoro o posizione ricoperti Principali attività e responsabilità Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	1997-2000 Impiegata ufficio fatturazione internazionale Fatturazione dei trasporti in import ed export a clienti italiani, contatti con le filiali in Italia e nel mondo per reperire informazioni utili alla fatturazione TNT Globa Express Logistics and Mail (sede amministrativa di Torino) Corriere internazionale (settore trasporti)
Date Lavoro o posizione ricoperti Principali attività e responsabilità Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	Marzo- Maggio 1997 Assistente alla qualità (stage lavorativo) e sicurezza alimentare in azienda francese Studio dei punti critici del processo produttivo di pasta fresca Studio dei costi della “non qualità” e contabilizzazione degli scarti, con relazione ai responsabili aziendali GBS Bessone – Chambéry (Francia) Stage in azienda alimentare (progetto europeo “Programma Leonardo Da Vinci”)
Date Lavoro o posizione ricoperti Principali attività e responsabilità Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	Novembre – dicembre 1995 Impiegata Controllo applicazione registrazioni per la qualità e la sicurezza alimentare. Controllo processo produttivo Montanini Conserve Alimentari – Piobesi Torinese Tecnico revisore della qualità
Istruzione e formazione Date Titolo della qualifica rilasciata Principali tematiche/competenze professionali possedute Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Giugno 2006 Auditor e Lead Auditor di sistemi di gestione per la qualità Formazione per l'applicazione e il controllo della norma UNI EN ISO 9001:2000 (formazione Auditor secondo la norma UNI EN ISO 19911) IMQ Formazione (qualificato CEPAS)
Formazione universitaria Date Titolo della qualifica rilasciata Principali tematiche/competenze professionali possedute Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Settembre 2003- 13 luglio 2005 Laurea Magistrale in SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI [Votazione 110/110] Trasformazione degli alimenti, macchine e sistemi di trasformazione e logistica, sistemi culturali e qualità delle produzioni alimentari, analisi chimiche e microbiologiche (teoria e laboratorio), legislazione alimentare, economia aziendale e marketing... Università degli studi di Torino, Facoltà di Agraria Laurea a di secondo livello: classe 78/s (ex. D.M. 509/99) [ora LM 70 ex. DM 270/04]

Date Titolo della qualifica rilasciata Principali tematiche/competenze professionali possedute Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Settembre 2000 - 8 luglio 2003 Laurea di primo livello in “tecnologie alimentari per la ristorazione” [Votazione 110/110 e lode] Processi tecnologici per la ristorazione, dietetica e dietologia, trasformazione degli alimenti, approvvigionamento e qualità dei prodotti, elementi di chimica e microbiologia (teoria e laboratorio), legislazione alimentare, economia e gestione aziendale. Università degli studi di Torino, Facoltà di Agraria Laurea di primo livello: classe 20 (ex. D.M. 509/99) [ora L 26 ex. DM 270/04]																																								
Istruzione e formazione Date Titolo della qualifica rilasciata Principali tematiche/competenze professionali possedute Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Ottobre 1994- luglio 1995 Tecnico per la certificazione della qualità AgroAlimentare Agronomia, Zootecnia, Chimica, Microbiologia, Conservazione e Trasformazione degli alimenti, Leggi e Norme (ISO 9000, HACCP, "Codex Alimentarius"), Manuale Qualità CSEA Bonafous – Chieri (To) Corso regionale da 1200 ore (con 400 ore di stage)																																								
Istruzione e formazione Date Titolo della qualifica rilasciata Principali tematiche/competenze professionali possedute Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Luglio 1994 Esame di maturità scientifica Corso di studi liceo scientifico Liceo Scientifico statale Gino SEGRÈ – Torino																																								
Capacità e competenze personali Madrelingua(e) Altra(e) lingua(e) Autovalutazione Livello europeo (*) Lingua francese Lingua inglese	Italiano <table><thead><tr><th colspan="4">Comprensione</th><th colspan="4">Parlato</th><th colspan="2">Scritto</th></tr><tr><th colspan="2">Ascolto</th><th colspan="2">Lettura</th><th colspan="2">Interazione orale</th><th colspan="2">Produzione orale</th><th></th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>C1</td><td>Avanzato</td><td>C1</td><td>Avanzato</td><td>B2</td><td>intermedio</td><td>B2</td><td>Intermedio</td><td>B1</td><td>Intermedio</td></tr><tr><td>B2</td><td>Intermedio</td><td>C1</td><td>Avanzato</td><td>B2</td><td>intermedio</td><td>B2</td><td>Intermedio</td><td>B2</td><td>Intermedio</td></tr></tbody></table> (*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue	Comprensione				Parlato				Scritto		Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale				C1	Avanzato	C1	Avanzato	B2	intermedio	B2	Intermedio	B1	Intermedio	B2	Intermedio	C1	Avanzato	B2	intermedio	B2	Intermedio	B2	Intermedio
Comprensione				Parlato				Scritto																																	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale																																			
C1	Avanzato	C1	Avanzato	B2	intermedio	B2	Intermedio	B1	Intermedio																																
B2	Intermedio	C1	Avanzato	B2	intermedio	B2	Intermedio	B2	Intermedio																																
Capacità e competenze sociali	Buono spirito di squadra, acquisito durante corsi universitari (lavori di gruppo) e in contesto professionale, partendo dall'abitudine a condividere e collaborare per tutto in famiglia. Buone capacità di comunicazione scritte e orali																																								
Capacità e competenze organizzative	Collaborazione per organizzazione di eventi e corsi di formazione per l'Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta																																								
Capacità e competenze tecniche																																									
Capacità e competenze informatiche	Buona conoscenza dei programmi Office™, openoffice™, utilizzo di banche dati, utilizzo di internet, utilizzo di sistema AS400																																								
Capacità e competenze artistiche	Canto (formazione specifica con corsi di canto in coro, di canto Gospel, di canto a cappella), Ricamo																																								
Altre capacità e competenze	Passeggiate, nuoto, sci, viaggi, cinema																																								
Patente	Patente B, con automobile propria																																								
Ulteriori informazioni	Sposata, con due figlie																																								
Allegati	--																																								

Autorizzo il trattamento dei dati personali da me trasmessi ai sensi delle vigenti norme in materia di Privacy
Torino, 06/04/2026