

Formato europeo per il curriculum vitae**Informazioni personali**

Nome Cognome Di Siero Valeria

Nazionalità Italiana

Domicilio Professionale Studio Di Siero
23, Via Perazzi, 28100 Novara (NO) - Italia

P.IVA 2443150038

Telefono fisso

E-mail

PEC

Codice destinatario KRRH6B9

Titolo Professionale**Tecnologo Alimentare**

Abilitazione alla professione di **Tecnologo Alimentare conseguita nella** sessione speciale esame di stato 09/09/1998 Città degli Studi di Milano

Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi della Regioni Piemonte e Valle d'Aosta
numero di Iscrizione: 02 dal 10 giugno 2000

Incarichi istituzionali

Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta – anni nov.2002, triennio 2003-2006, triennio 2006-2009, triennio 2009-2012, triennio 2012,2015, triennio 2015-2018, triennio 2018-2021, triennio 2021-2024, triennio 2024-2027

Anac

Iscrizione all'Albo Nazionale dei membri delle commissioni giudicatrici; iscritto con il numero:1879 il 24 ottobre 2018

Tribunale di Novara

Iscrizione all'Albo dei Consulenti Tecnici del Giudice in data 13/12/2005, quale esperto in igiene e sicurezza alimentare, autocontrollo secondo il sistema HACCP, conservazione alimentare, igiene dei processi della filiera alimentare, etichettatura e rintracciabilità

Università degli studi di Torino

membro della Commissione Esami di Stato Prima e Sessione esami per abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare - Anni 2016, 2013 e 2010

Consulenza tecnica ufficio

Conferimento incarichi consulenza tecnica art. 359 CP Procura della Repubblica presso il **Tribunale di Torino** – consulenza tecnica relativa a igienicità processi alimentari anno 2016, anno 2017

Consulenza Tecnica di parte

Consulenza Tecnica di Parte - Azienda Ospedaliera città della Salute e della Scienza di Torino in ambito servizio ristorazione ospedaliera affidamento ottobre 2016; - azienda di stoccaggio prodotti in ambito valutazione prodotti non conformi anno 2025

Consulenza Tecnica di parte

Attività Professionali

Consulenza Tecnica di Parte - azienda di stoccaggio prodotti in ambito valutazione prodotti non conformi anno 2025 - CAUSA n. r.g. 2749/2024 TRIBUNALE DI CUNEO

Consulenza in ambito sicurezza alimentare e studi HACCP

- Associazione Unionbirrai: elaborazione focus in materia igienico sanitaria ed etichettatura; risposte agli associati a quesiti in ambito sicurezza alimentare in corso
- GDO: valutazione claim italianità dall'anno 2020 a tutt'oggi
- GDO: qualificazione fornitori prodotto a marchio da anno 2020 a tutt'oggi
- CI.SA Centro Intercomunale per la gestione dei servizi socio assistenziali dell'ovest Ovest Ticino: Scia: implementazione documento di autocontrollo fase somministrazione Centri Diurni sedi Galliate, Trecate e Recetto , assistenza e relativa formazione agli operatori - anni 2020-2021; aggiornamento formativo e revisione documento autocontrollo anno 2022- anno 2025
- Studio e verifica legalità etichette secondo Reg. 1169/2011 e Reg. 775/2018/UE per aziende alimentari in corso
- Sistemi di Autocontrollo processo birrificazione : implementazione e assistenza

- Sistema autocontrollo attività commercializzazione e vendita e commerce in corso: implementazione e assistenza
- Sistema di Autocontrollo servizio somministrazione pasti presso Asilo Nido Comune di Romentino
- Sistema di Autocontrollo processo produzione pasti presso Casa di Riposo sistema fresco-caldo– in corso
- Sistema di Autocontrollo processo sezionamento carni: : implementazione e assistenza: anni 2017,2018,2019
- Responsabile Qualità società di sezionamento carni– anno 2018
- Studio cottura sottovuoto – anno 2018
- Pratiche ottenimento autorizzazione alla produzione, deposito e commercializzazione additivi ed aromi alimentari azienda chimica anni 2015,2016
- Sistema di autocontrollo processo produzione additivi ed aromi alimentari anni 2015, 2016
- Gestione applicazione normativa MOCA per produttore film plastici anno 2015
- Mantenimento Sistema di Autocontrollo processo stagionatura e commercializzazione formaggi– dall'anno 2010 all'anno 2014
- Supporto tecnico in materia di prodotto/processo settore produzione pasta semola di grano duro– anno 2013
- Progettazione ed implementazione processo di cottura-abbattimento-congelazione e confezionamento pasti– anno 2013 – 2012 - 2011
- Progettazione ed implementazione procedure autocontrollo, etichettatura, rintracciabilità, studio caratteristiche merceologiche, shelf life prodotti lavorati - laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non
- Supporto tecnico per etichettatura e caratteristiche bromatologiche prodotti da forno– anno 2012
- Supporto tecnico in materia di sicurezza alimentare e mantenimento procedure di autocontrollo Biscottificio– anno 2012-2011
- Perizia tecnica in materia di panificazione– anno 2010 - 2012 (associazione panificatori)
- Audit di prima parte: verifica adeguatezza sistema autocontrollo e procedure in essere al fine a verifica conformità finalizzata audit GDO settore produzione pasta fresca stesa e ripiena anno 2012-2011-2010
- Studio progetto Buon Samaritano Azienda Speciale Comune Cilavegna Casa Serena anno 2011
- Realizzazione schede tecniche prodotto settore produzione grissini e prodotti dolciari
- Progettazione ed implementazione procedure per lavorazione prodotti di provenienza biologico– anno 2010
- Studio e progettazione lay out laboratorio di preparazione ingredienti destinati a menù dietetici e non - anni 2006, 2007
- Attività di analisi, studio ed implementazione di procedure basate sui principi HACCP c/o azienda settore chimico.- anni 2007, 2008
- Revisione analisi dei rischi e piano autocontrollo azienda settore produzione pasta fresca stesa e e ripiena – anno 2006
- Studio e progettazione lay out centro cottura settore alberghiero (400 coperti circa) – anno 2006
- Sviluppo sistema rintracciabilità Società attività produzione prodotti da forno – 2005
- Consulenza in materia di etichettatura società attività produzione pasta fresca e ripiena – anno 2005
- Progettazione e realizzazione di un Sistema di Autocontrollo secondo le linee guida UNI 10854 azienda ristorazione collettiva – anno 2005

- Implementazione Sistemi di Autocontrollo; aziende produzione: estrazione caffeina e torrefazione caffè; imbottigliamento acque; produzione aromi naturali; estratti alcolici; prodotti da forno; sezionamento carni, produzione pasta fresca e piatti surgelati – anni 2003, 2004, 2005

Sistema Qualità, Ambiente e standard igienico sanitari (ISO serie 9000 e 22000 – BRC – IFS)

- Responsabile Gestione della Qualità Alimentare settore food di VCO Formazione anno 2023, 2024, 2025, 2026
- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001 settore regalia dall'anno 2011 a tutt'oggi
- Implementazione standard IFS LOGISTIC e BRCGS STORAGE&DISTRIBUTION settore regalia– anni 2020, 2021,2022,2023, 2024, 2025, 2026
- Implementazione norma UNI EN ISO 14001:2015 settore regalia 2023, 2024, 2025, 2026
- Implementazione standard e audit prima parte IFS FOOD versione 7 E GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY versione 9 settore pasta fresca stesa e ripiena – dal 2011 al 2026
- Audit seconda parte per conto Eurofins Food Assurance (settori prodotti a base di carne, conserve alimentari, prodotti di gastronomia) 2024
- Audit di prima parte standard IFS FOOD E GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY settore caseario - anno 2022
- Audit di prima parte standard IFS FOOD E GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY settore prodotti da forno - anno 2021, 2023
- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 9001:2015- settore ristorazione dal 2016 al 2018
- Studio ed implementazione sistema qualità secondo norma UNI EN ISO 22000:2005 (gestione della sicurezza alimentare), UNI EN ISO 2005:2008 (sistema di rintracciabilità) settore ristorazione – anni 2018, 2017,2016
- Attività di studio del sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001 settore ristorazione collettiva dal 2016 al 2018
- Attività di studio del sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 (gestione della sicurezza alimentare) settore chimico -anni 2007, 2008, 2013

Controllo qualità servizi Ristorazione collettiva - In corso

Incarico di DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici anno 2026-2030 Comune di Borgarello (PV)

Incarico di DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici anno 2026 Comune di Borgosesia (VC)

Incarico di DEC (Direttore dell'Esecuzione del Contratto relativo al servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2024/25, 2025/26, 2026/27, 2027/28 Comune di Angera (VA)

Controllo qualità ristorazione scolastica scuola primaria Comune di Baveno (VB) scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, asilo nido – anni 2019/2020- 2020/2021- 2021/2022- 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria, monitoraggio del servizio di ristorazione c/o Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna” (PV); scuole infanzia e primarie Comune di Cilavegna 5.600 circa abitanti– da anno 2023 a tutt'oggi

Implementazione e mantenimento Sistema autocontrollo, formazione igienico sanitaria, monitoraggio del servizio di ristorazione c/o Azienda Speciale Casa Serena Cilavegna" (PV); casa di riposo – da anno 2000 a tutt'oggi

Partecipazione come membro esperto gare e concorsi pubblici, redazione bandi di gara

- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, asilo nido e sociale per la durata di tre anni. Stazione Unica Appaltante Provincia di Novara per il Comune di Momo- anno 2026
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, asilo nido e sociale per la durata di tre anni. Stazione Unica Appaltante Provincia di Novara per il Comune di Varallo Pombia- anno 2025
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e centri estivi, anni scolastici 2025/2026-2026/2027-2027/2028. Stazione Unica Appaltante Provincia di Novara per il Comune di Suno - anno 2025
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e centri estivi, anni scolastici 2025/2026-2029/20230. Stazione Unica Appaltante Provincia di Novara per il Comune di Romagnano Sesia - anno 2025
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione collettiva Comuni di Desio, Ghemme e Ronco Briantino) – anno 2025 CUC Provincia Monza Brianza
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per il vending Università Bicocca– anno 2023
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la gestione ristorazione scolastica Comune Vogogna (VB) – anno 2023
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la gestione ristorazione scolastica Azienda Multiservizi Senago (MB) – anno 2023 CUC Provincia Monza Brianza
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la gestione ristorazione scolastica Comune Cavenago di Brianza (MB) – anno 2023 CUC Provincia Monza Brianza
- Membro esperto Commissione di valutazione gara di appalto per la gestione ristorazione scolastica Comune Mezzago (MB) – anno 2023 CUC Provincia Monza Brianza

Elaborazione capitolati di gara ed elaborati tecnici Enti Pubblici

- Redazione capitolato speciale di appalto relativo alla gara di affidamento del servizio di ristorazione scolastica asilo nido del Comune di Baveno; incarico anno 2024
- Redazione capitolato speciale di appalto relativo alla gara di affidamento del servizio di ristorazione scolastica Comune di Angera; incarico anno 2017
- Elaborazione Allegati tecnici relativi al Capitolato Speciale di Appalto per la Ristorazione scolastica e Sociale del Comune di Novara – anni 2014 e 2008.

Attività formative e docenza (ultimi tre anni)

Corsi aggiornamento destinato agli iscritti ad **Associazione Unionbirrai** in materia di allergeni e Solfiti 17 giugno 2025 ore 2 dal titolo "Etichetta ambientale e packaging e packaging waste regulation"

Corsi aggiornamento destinato agli iscritti ad **Associazione Unionbirrai** in materia di allergeni e Solfiti 14 maggio 2024 ore 2 dal titolo "I solfiti nella birra cosa ne sappiamo"

Corsi aggiornamento destinato agli iscritti ad **Associazione Unionbirrai** in materia di etichettatura 6 giugno 2023 ore 2 dal titolo "Le informazioni in etichetta: lo stato dell'arte con uno sguardo al futuro"

Eventi formativi, convegni in qualità di relatore (ultimi dieci anni)

·Docenza presso la Scuola Professionale **VCO Formazione - Formazione e Lavoro** Sede di Novara e Gravellona Toce (moduli formativi per operatori specializzati servizi cucina, pasticceria ed operatori della trasformazione agroalimentare panificazione/pasticceria tecnologia e controllo della panificazione, qualità, controllo qualità dei prodotti e servizi, sicurezza ed igiene dei lavoratori, principi di alimentazione, igiene agroalimentare) - dall'anno 2002 ancora in essere

·Docenza corso abilitante all'esercizio di somministrazione e vendita prodotti alimentari organizzati da **VCO Formazione** anni 2022, 2024, 2025 (n. 6 corsi in qualità di docente moduli igiene e sicurezza alimentare)

OTALL Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria 28/02/23 partecipazione in qualità di professionista esperta alla Tavola rotonda dal titolo **"Mercato della ristorazione collettiva, congiuntura attuale: minaccia o opportunità di cambiamento? "**

Cibus edizione 2021 intervento dal titolo **"etichettatura ambientale e sostenibilità: buone pratiche per i birrifici"**

Pastaria Festival edizione 2019 - intervento dal titolo **"Frodi alimentari - una sfida per la sicurezza alimentare"** Pastaria Festival - Parma 27 settembre 2019

"La Somministrazione degli alimenti negli esercizi pubblici" intervento da titolo **"Sicurezza alimentare e procedure in autocontrollo:**

il ruolo del consulente" – seminario organizzato Camera di commercio Torino e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 16 aprile 2019

Workshop Ristorazione Scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità" intervento dal titolo **"Affrontare le criticità della ristorazione scolastica: il punto di vista di un Tecnologo Alimentare"** workshop organizzato dal A&Q polo per la qualificazione del Sistema Agroalimentare Milano 11 Aprile 2019

"Ridurre gli sprechi nella filiera alimentare, donare le eccedenze e garantire la sicurezza alimentare" intervento dal titolo: **"Ridurre gli sprechi a partire dai processi produttivi: vecchie e nuove tecnologie per la produzione e la conservazione degli alimenti "** giornata formativa organizzata da Area Igiene, sanità pubblica e

Manifestazione Craft Beer Milano 27 e 28 marzo 2019 - intervento dal titolo **"Etichettatura e trasparenza per una corretta informazione a consumatori di birra"** Unionbirrai

LISTERIA ED ESCHERICHIA COLI: analisi e gestione del rischio dei contaminanti microbiologici del momento intervento da titolo "come impostare le procedure aziendali, dalla prevenzione alle eventuali azioni correttive" giornata formativa organizzata IN-Formare Milano 30 gennaio 2019

Pastaria Festival Edizione 2018 - intervento dal titolo "la criticità delle muffe nel confezionamento in atmosfera protettiva" Pastaria Festival - Parma 20 settembre 2018

"SEMINARI IN UNIVERSITÀ: LE NORME ORIZZONTALI DEL SETTORE ALIMENTARE" intervento da titolo "Le norme orizzontali del settore alimentare" – seminario organizzato dall'Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - 21 marzo 2018

"I MOCA" intervento da titolo "Scegliere la confezione primaria ideale: valutazioni in autocontrollo" – seminario organizzato Camera di commercio Alessandria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 16 ottobre 2017

Pastaria Festival Edizione 2017 - intervento dal titolo "Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso" Parma 29 settembre 2017

"Prodotti alimentari sicuri: sicurezza alimentare e gestione delle non conformità" intervento da titolo "La gestione delle emergenze: l'importanza dell'analisi del processo alimentare" – seminario organizzato Camera di commercio Alessandria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 19 giugno 2017

"Shelf life degli alimenti" – intervento dal titolo "Shelf life aspetti tecnologici" seminario organizzato Camera di commercio Riviera di Liguria e Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino 14 ottobre 2016

"Regolamento CE 1169/11: cosa è cambiato nell'etichettatura dei prodotti alimentari per gli allergici" – intervento dal titolo "la gestione degli allergeni sotto il profilo tecnologico" 15 giugno 2016 Istituto zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta c/o sede regione Liguria Genova

"Seminario sull'etichetta nutrizionale" – intervento dal titolo "etichetta nutrizionale la gestione nelle industrie alimentari" 6 ottobre 2015 c/o Eataly Torino organizzato da Buchi Italia s.r.l.

"Allergeni & Gluten sensitivity" – intervento dal titolo "la gestione degli allergeni sotto il profilo tecnologico" 16 aprile 2015 Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Istruzione e formazione

27/03/26

attribuiti n° 3 crediti formativi

Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Qualità e gestione dell'acqua alla luce dei più recenti decreti legislativi.

30-31/10/25

Unitrain

Sistema di Gestione Ambientale: da certificazione a leva strategica secondo la UNI EN ISO 14001:2015

04/07/25

attribuiti n° 4 crediti formativi

Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Il cambiamento climatico e la sostenibilità: le nuove sfide del new I.P.M (Innovative Pest Management)

12/06/25

attribuiti n° 6 crediti formativi

IN_Formare

Packaging attuali e MOCA: durabilità, sostenibilità e sicurezza alimentare

28/03/25	attribuiti n° 2 crediti formativi
Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta La tecnologia HPP High Pressure Processing	
05/07/24	attribuiti n° 8 crediti formativi
Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta Sanificazione chimica nell'industria alimentare; il vapore nel mondo alimentare	
13/06/24	attribuiti n° 3 crediti formativi
Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta Aggiornamento formativo su standard IFS e FSSC 2200	
11-12 e 18-19 aprile 2024	
Società Italiana di Scienza Sensoriali	attribuiti n° 8 crediti formativi
Corso intensivo per Sensory Project Manager: i metodi nelle scienze sensoriali (modulo II e II)	
13/03/2024	attribuiti n° 2 crediti formativi
Federalimentare e Consiglio dell'Ordine nazionale dei tecnologi alimentari Ricerca e tecnologie per il futuro dell'industria agroalimentare	
22/02/24	
NFS Italy	8 ore di formazione

IFS Food 8 training (attestato IFS)

30/03/2023 **attribuiti n° 3 crediti formativi**

Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Gestione delle crisi nelle aziende alimentari: pianificare le risposte alle situazioni di

12/07/2022 **attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Tecnologie Alimentari e Materiali e Oggetti a Contatto con gli alimenti: una connessione di imprescindibile valore

17/03/2022 - 18/03/2022 **attribuiti n° 12 crediti formativi**

Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Gli standard GFSI BRC versione 8 e IFS versione 7

28/01/2022 **attribuiti n° 3 crediti formativi**

Ordine Tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Aggiornamento legislativo MOCA e analisi dichiarazione conformità

Marzo 2021 - Formalimenti. **attribuiti n° 3 crediti formativi**

Etichettatura ambientale dei prodotti alimentari: il decreto 116/2020. Istruzioni operative per una corretta applicazione

marzo, maggio 2020 (streaming live)-ottobre,dicembre 2020 (aula e streaming live)

UNIUPU CAFLA corso di alta formazione in legislazione alimentare XI edizione streaming live, streaming on demand ed aula 2020/2021- **superato con profitto**

18/11/2020 **attribuiti n° 4 crediti formativi**

Formalimenti snc

Macchine e impianti alimentari: conformità al contatto, convalida

2,3,4 ottobre 2019 **attribuiti n° 20 crediti formativi**

Aenor; Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

FSPCA Preventive Controls for Human Food Certificate n° 72205a6e

21 maggio 2019 **attribuiti n° 4 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Aggiornamento formativo sul Regolamento 775/2018 (UE) origine e provenienza dei prodotti alimentari

11 aprile 2019 **attribuiti n° 4 crediti formativi**

A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Alimentare

Ristorazione scolastica: difficoltà, sfide e sostenibilità

2 aprile 2019 **Cermet Kiwa Italia**

Docenter Dott.ssa Simona Contardi

Lo standard internazionale brc nuova rev. 8 approccio metodologico e integrazione con gli elementi cogenti

15 febbraio 2019 **attribuiti n° 3 crediti formativi**

Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>Il trattamento dei dati personali e la conformità normativa per il libero professionista</i>	
18 gennaio 2019	attribuiti n° 6 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>L'evoluzione della normativa alimentare nel mondo del pest management: rischi ed opportunità per il tecnologo alimentare</i>	
13 giugno 2018	attribuiti n° 4 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>Aggiornamento formativo sui MOCA Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti</i>	
23 marzo 2018	attribuiti n° 4 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>Aggiornamento formativo sul decreto sanzioni D.Lgs. 231/2017</i>	
lunedì 10 luglio 2017	
Bureau Veritas <i>Master the ISO 14001:2015 Standard revisione</i>	
3 febbraio 2017	attribuiti n° 8 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con CSQA sede Cuneo <i>La norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore alimentare</i>	
15 luglio 2016	attribuiti n° 5 crediti formativi
LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO DELLA CCCIA DI SAVONA E LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO <i>Micotossine: nuovi scenari tecnici e normativi</i>	
14 aprile 2016	attribuiti n° 7 crediti formativi
Laboratorio chimico della CCIAA - Alimentarea <i>Come gestire vecchi e nuovi rischi igienico-sanitari: i nuovi scenari</i>	
18 dicembre 2015	attribuiti n° 4 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualita' – Rina Services <i>Il pest management</i>	
18 dicembre 2015	attribuiti n° 4 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con Agroqualita' – Rina Services <i>BRC global standard versione 7</i>	
28 marzo 2015	attribuiti n° 3 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con agroqualita' – rina services <i>Regolamento UE 1169/2011 - i Tecnologi Alimentari fanno il punto</i>	
7 novembre 2014	attribuiti n° 4 crediti formativi
Ordine tecnologi Alimentari regioni Piemonte e Valle d'Aosta <i>Ripensa al futuro dell'alimentazione nelle realtà montane</i>	
16 Settembre 2014	attribuiti n° 6 crediti formativi
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA <i>Io mangio a scuola: igiene e sicurezza del cibo</i>	
18 Novembre 2013	totale ore: 8
UNI Ente Unificazione Italiano Sede Milano <i>La norma UNI EN ISO 9000:2015 aggiornamenti</i>	
15 Maggio 2013	totale ore: 8

Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte e Valle d'Aosta – Laboratorio Chimico
Camera Commercio Torino

Prodotti da forno: la tradizione che si rinnova

20 febbraio 2013 **totale ore: 8**

IFS Manegement GmbH

IFS food, versione 6

12 dicembre 2012 **totale ore: 4**

Union Camere Commercio Piemonte

Etichettatura ai sensi del Reg 1169/2011

12 gennaio 2012 **totale ore: 8**

CSI spa Docente Dott. Sangiorgi Mario BRC approved training provider

BRC Global Standard for Food Safety issue 6. Conversione dalla versione 5 alla versione 6

3-4 maggio 2011 **totale ore: 12**

Scuola Sicurezza Alimentare Torino

Energia in tavola per non sprecarla, per meglio impiegarla verso un'alimentazione sostenibile

1 dicembre 2010 **totale ore: 4**

Sportello Europa ALPS Enterprise Europe Network – Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino

Gli imballaggi dei prodotti alimentari – sicurezza ed aspetti ambientali

5 luglio 2010 **totale ore: 8**

Scuola Sicurezza Alimentare Torino

Valutazione sensoriale come indicatore di qualità alimentare

23 settembre 2009 **totale ore: 4**

Polo A & Q Polo per la Qualificazione del Settore Agro Industriale

Seminario Informativo sulla norma FSSC 22000 Food Safety System Certification

8 maggio 2009 **totale ore: 8**

AITA Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Diritto alimentare 4° Legal Forum - stato dell'arte su legislazione alimentare, responsabilità secondo il Reg. 852/2004, claims salutistici

12 - 13 novembre 2008 **totale ore: 8**

Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Innovazione ed applicazione nel panorama agro-alimentare piemontese: il contributo del tecnologo alimentare - legislazione igienico sanitaria e standard volontari

18 Aprile 2008 **totale ore: 4**

Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Il Tecnologo Alimentare: una nuova risorsa nel panorama agroalimentare valdostano organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Aosta

8 novembre 2007 **totale ore: 4**

Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Il Settore agroalimentare tra normativa e qualità organizzato da OTA Regioni Piemonte e Valle d'Aosta - Verbania Fondotoce

12-13 Aprile 2007 **totale ore: 16**

BVQI Italia

Valutatore interno ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare): analisi dei requisiti della norma e tecniche di audit

3 Aprile 2007

totale ore: 8

Cermet Torino

Il Sistema di gestione per la qualità nelle strutture socio-assistenziali

Dicembre 2006

totale ore: 4

ASL 13 Novara

Elaborazione di un modello di sorveglianza nelle mense scolastiche organizzato

14 ottobre 2005

totale ore: 8

Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Lombardia e Liguria

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

Marzo 2005

totale ore: 4

Certiquality

La rintracciabilità nel settore agroalimentare

Marzo 2005

totale ore: 4

UNI - Torino

UNI EN ISO 14001:2004 - Cosa cambia nei sistemi di gestione ambientale

Gennaio 2005

totale ore: 8

BVQI Italia

Affiancamento Ispettori BVQI in verifica ispettiva di terza parte ISO14001 e registrazione EMAS c/o Azienda cliente BVQI

18- 19 Ottobre 2004

totale ore: 16

Istruzione Universitaria e secondaria

BVQI Italia**Valutatore interno Sistemi Gestione Ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001:2004****14-18 Luglio 2003** **totale ore: 40****AICQ - Associazione Italiana Cultura Qualità****Corso di formazione "Valutatori dei Sistemi Gestione Qualità" Valutatore Sistemi Gestione Qualità****14-28 Marzo e 11 Aprile 2001** **totale ore: 18****Agrinform Milano***L'autocontrollo in alcune fasi della filiera produttiva della carne***28-19 Gennaio 1999** **totale ore: 16****Informa EPC Roma***L'igiene e sicurezza nella ristorazione collettiva***2-4 Settembre 1998** **totale ore: 16****Galgano & associati***Tecniche di Audit della qualità***Maggio 1998** **totale ore: 40****Società QSA Genova***Buone prassi igieniche e HACCP nel settore Food & Catering***1981 - 1986****Università degli Studi di Milano Facoltà di Agraria - Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni alimentari****Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari** votazione 106/110**1976 - 1981****Liceo Scientifico Antonelli – Novara****Maturità Scientifica** votazione 45/60

La sottoscritta Dott.ssa Valeria Di Siero, consapevole della responsabilità penale connessa all'ipotesi di falsa dichiarazione, sottoscrive il presente curriculum vitae

Revisione 15/05/26

