

INFORMAZIONI PERSONALI



Roberta De Noia, Tecnologa Alimentare OTALL N°363

📍 Contrada Aria Scura snc, 73020 Cutrofiano (LE)
via Ferrante Brioschi 15, 20842 Besana in Brianza (MB)
☎ 348-5236480

✉ roberta.denoia@virgilio.it, studiodenoia@gmail.com
✉ PEC: r.denoia@pec.otalombardialiguria.it
🌐 www.haccpeasy.it, www.latuafad.com

CF DNERRT80S55F205P, PIVA 06442670961

Data di nascita 15/11/1980 | Nazionalità Italiana

PROFESSIONE

Tecnologa Alimentare

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

APRILE-MAGGIO 2020

COMUNE DI VERGIATE (VA), Ufficio Scuola, VERGIATE (VA)

Tecnico incaricato di fornire assistenza nella stesura del Capitolato d'Appalto per gli aspetti di servizio di refezione scolastica, caratteristiche delle materie prime e rispetto delle modalità operative. Supporto nella definizione dei requisiti di partecipazione alla gara e dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica.

DA GENNAIO 2019 – collaborazione in essere

FORMALIMENTI SNC di Elena Consonni e Francesca De Vecchi, SEREGNO (MB)

Docente di corsi destinati a professionisti del settore e fruibili on-line mediante la piattaforma e-learning di formalimenti.

DA LUGLIO 2018 – incarico in essere

MILLE AROMI SRL, CASARANO (LE)

Amministratore unico. Società specializzata nella vendita all'ingrosso di caffè, MOCA (materiali e oggetti a contatto con alimenti) e di alimenti non deperibili.

Conduzione dell'attività aziendale in ambito amministrativo e gestionale: relazioni con clienti, fornitori e Autorità Competenti. Predisposizione del piano di autocontrollo aziendale (HACCP), formazione del personale, valutazione del rischio sui luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. Gestione, da un punto di vista commerciale, dei negozi online su sito www.millearomi.it e su piattaforma eBay.

DA GENNAIO 2018 – collaborazione in essere

AC SAFETY SRL, RUBIERA (RE)

Consulente tecnico per aziende clienti del settore agroalimentare.

DA GENNAIO 2018 – collaborazione in essere

OM EDITORIA FORMAZIONE E COMUNICAZIONE, MILANO

Coordinamento scientifico di eventi e convegni destinati ad esperti del settore alimentare.

Edizione 2018, Milano: "Sicurezza alimentare: metodi rapidi vs analisi di laboratorio", convegno tecnico-scientifico dedicato alle analisi chimiche e microbiologiche.

Edizione 2019, Milano: "Sicurezza alimentare: metodi rapidi per il controllo di alimenti, acque e superfici".

Prevista una terza edizione per il 2020.

Stesura di articoli tecnici destinati alla pubblicazione sul portale www.foodandtec.com

LUGLIO 2018

COMUNE DI ALBIATE (MB), Ufficio Pubblica Istruzione, ALBIATE (MB)

Membro Esperto in Commissione di Gara per la valutazione dell'Offerta Tecnica del servizio di refezione scolastica per la Scuola Primaria.

GENNAIO 2018 – NOVEMBRE 2019
GIRASOLE EDITORE, CUTROFIANO (LE)

Fondazione di "GIRASOLE EDITORE" specializzato nella formazione per consulenti e operatori del settore sui temi della sicurezza alimentare e della nutrizione. Progettazione e sviluppo di corsi fruibili in modalità e-learning, pubblicazione di manuali tecnici in formato cartaceo e in e-book destinati a professionisti del settore.

OTTOBRE 2017 – GENNAIO 2020
Associazione OCSA, ROMA

Fondazione con altri colleghi professionisti di "OCSA", **Organizzazione Consulenti per la Sicurezza Alimentare**. Promozione di eventi di formazione per esperti di settore al fine di favorire la condivisione e lo scambio di conoscenze tecniche per l'arricchimento professionale degli associati.

NOVEMBRE 2017 – DICEMBRE 2017
SPRING SRL, ZOLLINO (LE)

Consulente Tecnico incaricato della stesura del piano di autocontrollo per gli impianti di trattamento dell'acqua potabile ("Cassette dell'acqua") gestiti dall'azienda nell'ambito della provincia di Lecce.

AGOSTO 2017
COMUNE DI GAVIRATE (VA), Ufficio Pubblica Istruzione, GAVIRATE (VA)

Membro Esperto in Commissione di Gara per la valutazione dell'Offerta Tecnica del servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia e delle Primarie.

DA GENNAIO 2017 – collaborazione in essere
STUDIO TECNICO ASSOCIATO GEOTECH, FERRARA

Consulente tecnico per aziende clienti del settore agroalimentare.

GIUGNO 2016 E GIUGNO 2017
CAMEO SpA, DOLCE CASA CAMEO, DESENZANO DEL GARDA (BS)

Consulente Tecnico per svolgimento di attività di verifica ispettiva interna (frequenza annuale). Conduzione di un audit interno finalizzato alla verifica della corretta applicazione delle procedure di autocontrollo (HACCP) in "Dolce Casa Cameo", struttura destinata all'organizzazione di eventi rivolti al pubblico (corsi di cucina) e alla vendita diretta di prodotti Cameo.

APRILE 2016
EMME SRL, CONCOREZZO (MB)

Formatore esperto in materia di igiene e sicurezza alimentare. Corso di formazione presso azienda cliente produttrice di gadget destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari.

DA MARZO 2016 A MAGGIO 2017
COMUNE DI ALBIATE (MB), Ufficio Pubblica Istruzione, ALBIATE (MB)

Professionista incaricata per il controllo qualità del servizio di refezione scolastica. (V. Comune di Bresso).

DA FEBBRAIO 2016 – collaborazione in essere
PRE.LAB. SRL, Formazione, Medicina, Lavoro, BERGAMO

Progettazione e sviluppo di corsi FAD in ambiente Moodle (versione 3.5). Gestione della piattaforma e attività di tutoraggio per il corso dedicato agli alimentaristi. Realizzazione di videocorsi (attività di videoediting) e di quiz interattivi (mediante software specifici) al fine di rendere più efficace la comunicazione e l'apprendimento da parte degli utenti della piattaforma.

DA APRILE A MAGGIO 2015
COMUNE DI ALBIATE (MB), Ufficio Pubblica Istruzione, ALBIATE (MB)

Tecnico incaricato di fornire assistenza nella stesura del Capitolato d'Appalto per gli aspetti di servizio di refezione scolastica, caratteristiche delle materie prime e rispetto delle modalità operative. Supporto nella definizione dei requisiti di partecipazione alla gara e dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica.

DA APRILE A MAGGIO 2015
COMUNE DI VERGIATE (VA), Ufficio Pubblica Istruzione, VERGIATE (VA)

Membro Esperto in Commissione di Gara per la valutazione dell'Offerta Tecnica del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie e per la fornitura di derrate al nido d'infanzia comunale.

DA MARZO 2015 A DICEMBRE 2015
POZZOLI FOOD SpA S.U. – CARATE BRIANZA (MB)

Tecnico incaricato di fornire assistenza nell'applicazione della metodologia HACCP negli stabilimenti (un laboratorio di sezionamento carni e un salumificio) e nei punti vendita gestiti dall'azienda: aggiornamento del piano di autocontrollo, risoluzione di non conformità riscontrate, formazione specifica del personale.

DA GENNAIO 2015 A DICEMBRE 2015
ROSSI & PARTNERS – MILANO

Tecnico incaricato di fornire assistenza alle aziende dello Studio nella predisposizione di etichette di prodotti alimentari e schede tecniche conformi alla normativa vigente, attività di campionamento di alimenti per l'analisi microbiologica e nutrizionale, predisposizione di piani di analisi e manuali di autocontrollo igienico-sanitario, formazione specifica del personale alimentarista.

DA SETTEMBRE 2014 A GIUGNO 2015
CAPAC, Politecnico del Commercio – MILANO

Docente di Igiene, Tecnologia Alimentare, Merceologia, Educazione Alimentare per i ragazzi del corso di formazione professionale per "Operatore della Ristorazione" presso la sede di via Amoretti (Corso diurno). Docente di "Teoria professionale" per il corso serale per adulti per "Chef, livello avanzato", docente di "Tecniche di Approvvigionamento" per il corso di Chef Avanzato, Docente di "Teoria Professionale" nell'ambito del progetto "Cooking for Expo, Milano 2015".

DA OTTOBRE 2013
GESTIONE DEL PORTALE "LATUAFAD.COM", specializzato nella formazione a distanza

Responsabile della progettazione, dei contenuti e della struttura di corsi on-line per addetti del settore alimentare (corso sostitutivo del libretto sanitario) attraverso la piattaforma Moodle. Progettazione e sviluppo di corsi on-line per professionisti del settore.

DA NOVEMBRE 2012 A GIUGNO 2013
Ministero della Pubblica Istruzione – IC Gabrio Piola, GIUSSANO (MB)

Docente part-time di Tecnologia nella Scuola Secondaria di Primo Grado

DA OTTOBRE 2012 – collaborazione in essere
PRE.LAB. SRL, Formazione, Medicina, Lavoro, BERGAMO

Professionista incaricata per la redazione di piani di autocontrollo igienico-sanitari (HACCP) per aziende dell'agroalimentare (ristorazione pubblica e collettiva, bar, enoteche, negozi ortofruttilicoli, minimarket, gelaterie, pasticcerie, macellerie con macelli annessi, aziende di trasporti di prodotti alimentari, pescherie...). Docente per corsi di formazione per il personale alimentarista.

DA GENNAIO 2012 - DICEMBRE 2017
COMUNE DI VERGIATE (VA), Ufficio Pubblica Istruzione, VERGIATE (VA)

Professionista incaricata per il controllo qualità del servizio di refezione scolastica. (V. Comune di Bresso).

DA FEBBRAIO 2012 A OTTOBRE 2016
Comune di Bresso (MI), Ufficio Pubblica Istruzione e Sport, BRESSO (MI)

Direttore dell'esecuzione del contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica. Professionista incaricata per il controllo qualità del servizio di refezione scolastica. Predisposizione di menu e tabelle dietetiche, in collaborazione con il servizio dietetico dell'azienda di ristorazione secondo le indicazioni delle linee guida della ristorazione scolastica e della ASL territoriale competente. Sorveglianza igienico-sanitaria nello svolgimento dell'attività di produzione, presso il centro cottura, e di somministrazione dei pasti (presso i plessi scolastici). Verifica del rispetto del capitolato d'appalto (derrate alimentari, organizzazione del personale operativo, ecc.).

DA GENNAIO 2009 – in essere
TITOLARE DI STUDIO PROFESSIONALE, consulenza e formazione per l'impresa alimentare

Consulente Tecnico e formatore per l'igiene e la sicurezza alimentare. Servizi di assistenza alle aziende di produzione, distribuzione, somministrazione, trasporto di alimenti per tutti gli adempimenti normativi richiesti: predisposizione di relazioni tecniche allegate alla SCIA, assistenza nella presentazione della SCIA, implementazione di piani di autocontrollo (HACCP); formazione del personale alimentarista, campionamento e analisi (in partnership con laboratori accreditati ACCREDIA) di acque, alimenti e superfici a contatto con gli alimenti. Formatore esperto di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare: corsi di formazione frontali presso la sede del cliente, progettazione e sviluppo di corsi online in ambiente Moodle.

DA APRILE A GIUGNO 2008
INALCO SRL, MILANO

Impiegata con funzione tecnico-commerciale per la vendita di ingredienti per l'industria alimentare (proteine del latte, amidi modificati di mais).

OTTOBRE 2006-APRILE 2008, DICEMBRE 2008-NOVEMBRE 2010
SODEXO ITALIA S.p.A: Multinazionale Settore Servizi alle Imprese, CINISELLO BALSAMO (MI)

Responsabile dei servizi di ristorazione aziendale e ospedaliera. Coordinamento del personale operativo, gestione degli ordini, formazione e verifica della corretta applicazione della metodologia HACCP, conduzione di audit interni, gestione del rapporto con il cliente (azienda, ospedale) e con l'utente finale (commensale o paziente), funzione di referente aziendale nel corso delle ispezioni da parte delle Autorità Competenti. (Direzione Sanitaria dell'ospedale, ASL, NAS).

DA FEBBRAIO A MAGGIO 2006
FONDAZIONE IRCCS CÀ GRANDA, OSPEDALE MAGGIORE POLICLINICO, MILANO

Tecnico di laboratorio incaricato di svolgere il campionamento di acqua di rete nei vari reparti ospedalieri per la ricerca di Legionella pneumophila nell'impianto idrico dell'ospedale e per la conduzione di analisi microbiologiche su tamponi per il monitoraggio delle infezioni ospedaliere da VRE (enterococchi vancomicina-resistenti) e MRSA (stafilococco aureo meticillina-resistente).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

DA MAGGIO 2009: **iscrizione all'albo dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria (N°363)**

DICEMBRE 2008: **ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE**
 Conseguita presso l'Università degli Studi di Milano

GIUGNO-DICEMBRE 2005: MASTER POST-LAUREAM
 "GESTIONE INDUSTRIALE IN AMBITO ALIMENTARE DOLCIARIO"
 Stage finale svolto presso lo stabilimento di "Gran Milano SpA" (oggi gruppo Sammontana)

1999-2005: Università Statale di Milano – Facoltà di Agraria
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

Principali materie: chimica degli alimenti, microbiologia, tecnologia alimentare, nutrizione umana.
 Titolo conseguito: dottore Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
 Valutazione finale 107/110

1994-1999: ITAS GIULIO NATTA, MILANO
LICEO SCIENTIFICO A INDIRIZZO BIOLOGICO

Principali materie: chimica di base e organica, microbiologia, biochimica, matematica
 Titolo conseguito: Maturità Scientifica a Indirizzo Biologico
 Valutazione finale 96/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre **ITALIANO**

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	BUONO	BUONO	SUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO
SPAGNOLO	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO

Competenze comunicative

▪ **LICENSED PRACTITIONER** in programmazione neurolinguistica, attestazione rilasciata da NLP ITALY COACHING SCHOOL (comunicazione efficace, gestione dello stato emotivo, sviluppo di tecniche per la definizione di obiettivi).

Competenze organizzative e gestionali

- Leadership: coordinamento e guida di gruppi di lavoro

Competenze professionali

- Tecnico esperto di igiene e sicurezza alimentare

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
INTERMEDIO	INTERMEDIO	INTERMEDIO	INTERMEDIO	INTERMEDIO

- Buona padronanza dell'ambiente Moodle
- Buona padronanza della Suite Spring per la creazione di contenuti per l'e-learning

Altre competenze

- Gestione di un blog

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
 Presentazioni
 Progetti
 Conferenze
 Seminari
 Riconoscimenti e premi
 Appartenenza a gruppi / associazioni
 Referenze
 Menzioni
 Corsi
 Certificazioni

PUBBLICAZIONI

- "Educare alla salute attraverso il cibo", Tracceperlameta Edizioni - 2015
- "Sicurezza alimentare nella microimpresa", selfpublishing Amazon – marzo 2017
- Articolo "Rintracciabilità: obblighi e adempimenti. Q&A per le microimprese e la ristorazione", pubblicato sul numero di giugno 2019 di "Igiene e alimenti", Quine srl
- Articoli pubblicati nel corso dell'anno 2019 sul portale www.foodandtec.com: "La microimpresa domestica", "L'applicazione della metodologia HACCP nella microimpresa, tra flessibilità e semplificazione", "La ristorazione itinerante: problematiche e potenzialità"

ALLEGATI

- Elenco dei corsi di formazione, con rilascio di crediti formativi, seguiti a partire dall'anno 2015

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

In fede

11.07.2020

Allegato: ELENCO DEI CORSI DI AGGIORNAMENTO DALL'ANNO 2015

ANNO 2015

I NUOVI LARN: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana IV Revisione, 30 marzo 2015 presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano Via Celoria n. 2 con il rilascio di 3 CFP.

Shelf life: metodi, analisi e strumenti pratici per predirla e allungarla, 9 aprile 2015 organizzato da OM snc con il rilascio di 6 CFP.

Le regole sulla vendita on-line dei prodotti alimentari, 30 giugno 2015 presso il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, con il rilascio di 6 CFP.

Il valore scientifico della sanificazione nell'industria alimentare, 2 ottobre 2015 presso The Westin Palace Milan in Piazza della Repubblica, 20 – Milano con il rilascio di 3 CFP.

Totale CFP per l'anno 2015: 18

ANNO 2016

Responsabilità dell'operatore, certificazioni, tutela legale: le novità da applicare in azienda, 21 aprile 2016 organizzato da OM snc con il rilascio di 6 CFP.

Totale CFP per l'anno 2016: 6

ANNO 2017

MOCA: aggiornamenti normativi, conformità dei materiali e rischi emergenti, 16 febbraio 2017 organizzato da OM snc con il rilascio di 6 CFP.

Dall'analisi del rischio alla food defense. Gestione integrata dei nuovi protocolli di autocontrollo aziendale, 8 marzo 2017 organizzato da OM snc con il rilascio di 6 CFP.

Allergen Management, webinar di 1 ora tenuto da Jennifer McCreary, Technical Manager, Training and Education Services Global Food Division, NSF International, organizzato da IFSQN (International Food Safety & Quality Network) in data 31-03-2017.

Totale CFP maturati per l'anno 2017: 12

ANNO 2018

Etichettatura e presentazione di alimenti e MOCA, 26 marzo 2018 presso Fondazione Filarete, Milano, con il rilascio di 2 CFP.

PEST MANAGEMENT, GESTIONE E CONTROLLO DEGLI INFESTANTI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, 18 maggio 2018, organizzato da Polo A&Q, con il rilascio di 6 CFP

Altri crediti conseguiti per partecipazione all'assemblea annuale dell'Ordine: 3

Totale CFP maturati per l'anno 2018: 11

ANNO 2019

Come gestire i contaminanti chimici per ridurre il rischio negli alimenti, 03.07.2019 organizzato da OM snc con il rilascio di 6 CFP.

Gestione di MOCA, corso in e-learning, dal 29.11.19 al 22.12.19, offerto da Tecnoacademy srl con il rilascio di 4 CFP.

Altri crediti conseguiti per redazione di articoli: 4

Totale CFP maturati per l'anno 2019: 14

ANNO 2020

Sanificazione e Pest Management, corso in e-learning, dal 29.11.19 al 15.02.2020, offerto da Tecnoacademy srl con il rilascio di 4 CFP.

Agricoltura sostenibile: teoria e messa in opera, corso in e-learning, dal 02.04-2020 al 07.04.2020, offerto da Tecnoacademy srl con il rilascio di 4 CFP.

Il biofilm nella filiera alimentare: dall'analisi del rischio alle strategie per combatterlo, 21.05.2020 organizzato da OM snc con il rilascio di 6 CFP (evento in web-conference).

Assemblea annuale degli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, 30.06.2020, con il rilascio di 3 CFP.

Totale CFP maturati per l'anno 2020: 17