

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- 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

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

• Principali mansioni e responsabilità

BERETTA BARBARA

DA SETTEMBRE 2002

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

DA MAGGIO 2012

LIBERO PROFESSIONISTA (VD SOTTO PER I DETTAGLI)

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 collettiva.
- Consulenza per la gestione del servizio di ristorazione collettiva di case di riposo con particolare riferimento a: predisposizione capitolati per acquisto derrate e per gestione della cucina (fornitura personale, gestione preparazioni, gestione procedure igieniche), organizzazione del lavoro di preparazione e distribuzione dei pasti, predisposizione menù con attenzione alle particolari esigenze degli utenti, gestione acquisti, verifiche, controlli, partecipazione a commissioni di gara (**vd All. 1**).
- Svolgimento del servizio di controllo della ristorazione scolastica affidata a ditta esterna per i comuni (**vd All.2**).
- Consulenza per aziende del settore agroalimentare, e non, per implementazione di sistemi di gestione della Qualità e della sicurezza alimentare (BRC, IFS, ecc.)
- Formazione per addetti alla manipolazione di alimenti e per personale aziendale
- Docenza per enti di formazione in corsi per cuochi, pasticceri, addetti alla manipolazione di alimenti 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 (**vd All 3**)

DA FEBBRAIO 2020

IATH ACADEMY (CERNOBBIO-CO)

Formazione

Collaborazione per docenza di merceologia e alimentazione di base per il corso GLOCAL BANQUETING MANAGER

Docenza

DA GENNAIO 2013 A DICEMBRE 2017

TSS – TARGET SERVICES SOLUTIONS – VARESE (SEDE DI BRESCIA)

Formazione

Collaborazione per docenza di merceologia e igiene degli alimenti per i corsi SAB (Somministrazione Alimenti e Bevande)

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

- 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

DA SETTEMBRE 2010 A MARZO 2011 E DA GENNAIO 2013 AD OGGI

CAPAC – POLITECNICO DEL COMMERCIO - MILANO

Formazione

Collaborazione per docenza di alimentazione, tecnologie alimentari, igiene degli alimenti per i corsi serali di pasticceria e cuoco e per corsi di formazione ed aggiornamento di operatori del settore alimentare

Docenza

DA LUGLIO 2006

Comuni diversi (vd All. 3)

Servizi Scolastici e Sociali

Collaborazione 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

DA GENNAIO 2011 AL 4 APRILE 2012

Formawork srl - Milano

Consulenza, Formazione

Assunzione a tempo indeterminato

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
- docenza per corsi di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti (HACCP, Certificazioni qualità e altri standard)

Consulenza presso enti pubblici (comuni di Noviglio e di Vellezzo Bellini – vd all. 2) 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 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

MARZO 2009 – A LUGLIO 2010

Unione dei navigli (comuni di Vermezzo e Zelo Surrigone - vd all. 2)

Ente pubblico - Servizi sociali

Collaborazione 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

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

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

• Principali mansioni e responsabilità

DAL 1.01.2004 AD OGGI (VD ALL. 2)

Comune di Noviglio (MI)

Servizi scolastici

Servizio di valutazione e 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

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

• Principali mansioni e responsabilità

DAL 1.03.2004 AL 31.07.2009 (VD ALL2)

Comune di Corsico (MI)

Settore finanziario – Servizio di produzione pasti

Collaborazione 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 (produzione giornaliera di 2500 pasti).

- 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 delle 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 Sapori" (collaborazione al gruppo di studio per la stesura della "Linea guida per la valutazione della qualità della ristorazione scolastica").

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

• Principali mansioni e responsabilità

DA OTTOBRE 2003 – AD OGGI

Diversi

Aziende alimentari e Cooperative operanti nella ristorazione collettiva e aziende di consulenza
Corsi di formazione per addetti alla manipolazione di alimenti in riferimento alla normativa vigente

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

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

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

• Principali mansioni e responsabilità

DA 1.09.2002 A 30.06.2005 (VD ALL.2)

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

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo datore di lavoro
 - Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

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 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
- 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
- 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

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 4

8 giugno 2020

Istituto Italiano Imballaggio - Milano

QUALIFICA DI BUSINESS OPERATOR - Food Contact Expert

Regolamenti 1935/04/CE e 2023/06/CE

Business Operator (materiali d'imballaggio alimentare) ai sensi dei regolamenti 1935/2004 e 2023/2006

16-17 maggio 2016

Q-aid srl – Brescia

“Corso UNI EN ISO 19011:2012 Conduzione delle Verifiche Ispettive (16h)”

Corso riconosciuto KHC

30-31 maggio e 1 giugno 2016

Q-aid srl - Brescia

“Corso per Auditor/Lead Auditor Sistema di Gestione Qualità - UNI EN ISO 9001:2015 (24h)”

Corso riconosciuto KHC

Attestato Auditor di terza parte

15 Marzo 2013 – 30 giugno 2015

Università Popolare AINUC ONLUS e Associazione Missione e Benessere

Alimentazione e nutrizione, benessere dell'organismo

OPERATORE DEL BENESSERE (Naturopata) ESPERTO IN NUTRIZIONE

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

- 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

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

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE PATENTE O PATENTI

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

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
ELEMENTARE

FRANCESE

BUONO
ELEMENTARE
ELEMENTARE

CAPACITÀ DI RELAZIONE CON IL PUBBLICO
CAPACITÀ DI LAVORO DI SQUADRA
CAPACITÀ DI TRASMETTERE IL SIGNIFICATO DEL PROPRIO LAVORO IN DIVERSI AMBITI

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

ALLEGATI**Allegato 1: collaborazioni con enti e fondazioni per la gestione di Case di Riposo e servizi di formazione**

ANNO	COMUNE/ENTE	TIPOLOGIA SERVIZIO
Da marzo a ottobre 2019	FONDAZIONE MANTOVANI RSA Residenze Sanitarie Assistenziali Sede legale: Arconate (MI)	Docenza in corso di aggiornamento, tramite formazione finanziata organizzato da CAPAC Milano. Il corso era rivolto a operatori di cucina (cuochi e aiutocuochi).
Da febbraio 2019	Casa di Riposo Fondazione Sant'Erasmus – Legnano (MI)	Servizio di Assistenza e controllo nella gestione del servizio di ristorazione per gli ospiti della Fondazione e per gli utenti esterni alla RSA. Verifica e revisione del manuale di autocontrollo igienico (HACCP). Valutazione delle procedure applicate durante la preparazione e la conservazione dei pasti. Formazione al personale della cucina. Conduzione audit interni e verifiche ispettive per la valutazione della conformità legislativa e igienica di ambienti, personale e procedure.
Da febbraio 2016	Casa di Riposo "Gottardo Delfinoni" - Casorate Primo (PV)	Consulenza per gli aspetti procedurali e qualitativi del servizio di ristorazione collettiva: Valutazione della qualità del servizio e del gradimento dello stesso e interventi per il miglioramento. Servizio di monitoraggio igienico-nutrizionale-organizzativo sul servizio di preparazione dei pasti affidato a ditta esterna specializzata nel servizio di ristorazione collettiva. Supporto per la selezione dei fornitori e per la valutazione qualitativa e quantitativa delle derrate.

Allegato 2: Servizio di controllo del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze per enti pubblici

ANNO	COMUNE/ENTE	TIPOLOGIA SERVIZIO
Da ottobre 2018	Comune di Albiate (MB)	Servizio di controllo della corretta esecuzione del servizio di refezione scolastica.
Da novembre 2016 a settembre 2018	Comune di Vaprio D'Adda (MI)	Servizio monitoraggio igienico-nutrizionale-organizzativo sul servizio di ristorazione collettiva comunale (asilo nido, scuola dell'infanzia e primaria). Anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018
Da ottobre 2016 a luglio 2019	Comune di Casorate Primo (PV)	Servizio di controllo di conformità e assistenza per la gestione del servizio di ristorazione (asilo nido, scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado) - periodo 01/10/2016 – 31/07/2017 - periodo 15/09/2017 - 14/07/2019
Da novembre 2013 a luglio 2014 da novembre 2014 a luglio 2015 da settembre 2015 a luglio 2016	Comune di Rosate (MI)	Collaborazione per la valutazione ed il controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)
Da luglio 2012 a dicembre 2015, da aprile a giugno 2016 e da settembre 2016 a giugno 2017 da settembre 2017 a giugno 2018 da settembre 2018 a giugno 2019 da settembre 2019	Comune di Vellezzo Bellini (PV)	Collaborazione per la valutazione ed il controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari)
Anno 2011	Comune di Vellezzo Bellini (PV) per conto della società	Collaborazione per la valutazione ed il controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne,

ANNO	COMUNE/ENTE	TIPOLOGIA SERVIZIO
	Formawork srl	elementari)
marzo 2009 – a luglio 2010	Unione dei Comuni Lombarda Dei Navigli (Mi)	Collaborazione per la valutazione ed il controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)
dal 1.01.2004 ad oggi con incarichi e affidamenti annuali	Comune di Noviglio (MI) Anno 2011 per conto della società Formawork srl	Servizio di valutazione e controllo del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)
dal 1.03.2004 al 31.07.2009	Comune di Corsico (MI)	Collaborazione 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 (produzione giornaliera di 2500 pasti).
da 1.09.2002 a 30.06.2005	Comune di Cusago (MI)	Collaborazione per la Gestione del Servizio di ristorazione scolastica (Scuole materne, elementari e medie)

ALLEGATO 3: PARTECIPAZIONE COME MEMBRO ESPERTO A COMMISSIONI DI GARA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E COLLETTIVA

ANNO	COMUNE/ENTE	TIPOLOGIA DI APPALTO
2020	Casa di riposo Monticello Brianza (MB)	Affidamento Servizio di ristorazione per ospiti della casa di riposo, scolastica ed altri servizi
2020	Comune di Caronno Pertusella (VA)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica ed altri servizi
2018	Comune di Vaprio D'Adda (MI)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2018	Comune di Gudo Visconti (MI)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2017	Comune di Calvignasco (MI)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2017	Comune di Opera (MI)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2016	Comune di San Giuliano Milanese (MI)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2016	Comune di Casorate Primo (PV)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2015	Casa di Risposo "G. Delfinoni" – Casorate Primo (PV)	Affidamento Gestione della cucina per il servizio di ristorazione della casa di riposo
2015	Comune di Gaggiano (Mi)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2015	Comune di Albiate (Mi)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2014	Comune di Trivolzio (Pv)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2014	Comune di Vellezzo Bellini (Pv)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2009	Comune di Dresano (Mi)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2007	Comune di Cislano (Mi)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2006	Unione dei Comuni Lombarda Dei Navigli (Mi)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2005 e 2012	Comune di Noviglio (MI)	Affidamento Servizio di ristorazione scolastica
2004 e 2006	Comune di Corsico (MI)	Acquisto derrate alimentari
2003	Comune di Cusago (MI)	Acquisto derrate alimentari

ALLEGATO 4: AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

5 marzo 2021

Eurofins – Vimodrone (MI) - Attestato rilasciato da BRCS
Global Standard for Storage and Distribution Issue 3 to 4 - Conversion for Sites

14 dicembre 2020

A&Q Polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale – Milano
Moca – aggiornamenti normativi e risk assessment nell'industria alimentare

26-27 maggio e 3, 5 giugno 2020

Istituto Italiano Imballaggio - Milano
QUALIFICA BUSINESS OPERATOR FOOD CONTACT EXPERT REGOLAMENTI 1935/04/CE E 2023/06/CE

12 marzo 2020

OM snc - Milano
Reg. UE 2017/625 sui controlli ufficiali: ricadute pratiche sulle aziende alimentari

7 novembre 2019

OM snc - Milano
Shelf life e confezionamento: scelta del packaging e delle tecniche più performanti e sostenibili

6 novembre 2019

OM snc - Milano
Shelf life e ingredienti alimentari: scelta e impiego di nuove formulazioni per prodotti clean label e sostenibili

9 novembre 2018

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
LA NUOVA NORMATIVA EUROPEA SULLA PRIVACY - COME ADEGUARSI AL REGOLAMENTO GDPR UE 2016/679

4 ottobre 2018

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
SICUREZZA MECCANICA DEGLI ALIMENTI – PREVENZIONE DA SOFFOCAMENTO

20 settembre 2018

OM snc - Milano
Sicurezza alimentare: metodi rapidi vs analisi di laboratorio

29 giugno 2018

Laboratorio chimico Camera di Commercio Torino
LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA Dalla sicurezza alimentare alla Food Defense

31 maggio 2018

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
MAP 2.0 - la perfetta combinazione di Food, Packaging e Material Science

26 marzo 2018

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
Etichettatura e presentazione di alimenti e moca

15 marzo 2018

OM snc - Milano
Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

20 settembre 2017

AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) - Castellanza (VA)
"I nuovi sistemi di certificazione della qualità per le aziende alimentari".

14 settembre 2017

OM snc - Milano
Controllo Qualità degli alimenti e Logistica. - Focus su catena del freddo, packaging, tracciabilità.

24 marzo 2017

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano
Novità e criticità del nuovo codice degli appalti.

8 marzo 2017

OM snc - Milano
Dall'analisi del rischio alla food defense. Gestione integrata dei nuovi protocolli di autocontrollo aziendale.

20 ottobre 2016

OM snc - Milano
Dichiarazione nutrizionale, claim, e-commerce

7 ottobre 2016

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Progettare e realizzare una struttura moderna, sicura, performante

6 ottobre 2016

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Domanda e offerta di professionalità nel settore della ristorazione

1 luglio 2016

Cultural Frame of Food e Università di Milano Bicocca - Dip di Sociologia e Ricerca Sociale e Università degli Studi di Trento

Latte alimento universale dei nuovi nati

11 marzo 2016

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Come cambiano le regole del commercio agroalimentare con il TTIP U.E. – U.S.A.?

7 ottobre 2015

Mettler-Toledo S.p.A. e Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Metrologia legale e controllo statistico dei preconfzionati.

14 settembre 2015

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

L'esercizio della libera professione.

20 maggio 2015

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

La Tecnologia Alimentare fra tradizione e innovazione.

30 marzo 2015

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

I NUOVI LARN: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione.

6 marzo 2015

Laboratorio Chimico Camera di Commercio - Torino

La gestione dei prodotti alimentari nelle manifestazioni fieristiche.

17 ottobre 2014

Società Umanitaria - Milano

Nutraceutica: la nuova scienza dell'alimentazione spiegata ai consumatori.

17 ottobre 2014

Società Umanitaria - Milano

Nel nostro dna, tra cibo e salute. Dal dna ad una alimentazione sana ed equilibrata.

16 ottobre 2014

Società Umanitaria - Milano

Nutrire il pianeta con nuove fonti sostenibili – l'insetto nel piatto.

2 ottobre 2014

R&C Lab srl - Agrolab Group - Milano

Etichettatura dei prodotti alimentari.

16 settembre 2014

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Valle D'Aosta - Torino

Io mangio a scuola: igiene e sicurezza del cibo.

7 - 8 luglio 2014

AITA Nazionale c/o Cremona Fiere

Shelf life, igiene e stabilità degli alimenti: aspetti tecnici e normativi.

11 – 12 giugno 2014

Società umanitaria - Milano

Energie per la vita:

11/6: IL CICLO DELLA VITA La nutrizione nei mille giorni dello sviluppo

12/6: FRAGILITA' NUTRIZIONALE.

16 maggio 2014

Istituto professionale statale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "MARCO POLO" – Genova

Piatto unico / unico piatto. Il valore nutrizionale alla luce dei nuovi LARN.

26 marzo 2014

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia-Liguria – Milano

Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare.

19 dicembre 2013

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

Prevenzione dei reati alimentari nella ristorazione pubblica.

13 novembre 2013

Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'alimentazione - Torino

Sicurezza e igiene delle apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile.

5 dicembre 2013

OM snc - editoria e comunicazioni – Milano

Tecniche e soluzioni per il miglioramento della shelf life.

13 novembre 2013

Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'alimentazione - Torino

Sicurezza e igiene delle Apparecchiature per il trattamento dell'acqua Potabile a livello domestico e commerciale.

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 Chimical, 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

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

ALLEGATO 5: PUBBLICAZIONI

1. P.Restani, A.Fiocchi, **B.Beretta**, T.Velonà, M.Giovannini, C.L.Galli
Studies on antigenic properties of serum albumins
Letters in Peptide Science, 1997; 4: 1-5.
2. P.Restani, A.Fiocchi, A.R.Restelli, **B.Beretta**, M.Giovannini, C.L.Galli
Effect of technological treatments on digestibility and allergenicity of meat-based baby foods
Journal of the American College of Nutrition, 1997; 16: 376-382.
3. P.Restani, A.Fiocchi, **B.Beretta**, T.Velonà, M.Giovannini, C.L.Galli
Meat allergy III: proteins involved and cross-reactivity between different animal species
Journal of the American College of Nutrition, 1997; 16: 383-389.
4. P.Restani, A.Fiocchi, **B.Beretta**, T.Velonà, M.Giovannini, C.L.Galli
Effects of structure modification on IgE binding properties of serum albumins
Int Arch Allergy Immunol 1998; 117: 113-119.
5. T.Velonà, L.Abbiati, **B.Beretta**, A.Gaiaschi, U.Flaùto, P.Tagliabue, C.L.Galli, P.Restani
Protein profiles in breast milk from mothers delivering term and preterm babies
Pediatric Research 1999; 45: 1-6
6. P.Restani, A.Gaiaschi, A.Plebani, **B.Beretta**, G.Cavagni, A.Fiocchi, C.Poiesi, T.Velonà, A.G.Ugazio, C.L.Galli
Cross-reactivity between milk proteins from different animal species
Clin. Exp. Allergy 1999; 29: 997-1004
7. P.Restani, A.Gaiaschi, A.Plebani, **B.Beretta**, T.Velonà, G.Cavagni, C.Poiesi, A.G.Ugazio, C.L.Galli
Evaluation of the presence of bovine proteins in human milk as a possible cause of allergic symptoms in breast-fed children
Annals of Allergy Asthma and Immunology 2000; 84: 353-360
8. **B.Beretta**, A.Gaiaschi, C.L.Galli, P.Restani
Patulin in apple -based foods: occurrence and safety evaluation
Food Add. and Contam. 2000; 17: 399-406
9. A.Gaiaschi, **B.Beretta**, C.Poiesi, A.Conti, M.G.Giuffrida, C.L.Galli, P.Restani
Proteolysis of κ -casein as a marker of Grana Padano cheese ripening
J.Dairy Sci. 2000; 83: 2733-2739
10. A.Gaiaschi, **B.Beretta**, C.Poiesi, A.Conti, M.G.Giuffrida, C.L.Galli, P.Restani
Proteolysis of κ -casein as a marker of Grana Padano cheese ripening
J.Dairy Sci. 2000; 84:60-65
11. **B.Beretta**, A.Conti, A.Fiocchi, A.Gaiaschi, C.L.Galli, M.G.Giuffrida, P.Restani
Antigenic determinants of bovine serum albumin
Int Arch Allergy Immunol. 2001; 126: 188-195
12. **B.Beretta**, R.De Domenico, A.Gaiaschi, C.Ballabio, C.L.Galli, C.Gigliotti, P.Restani
Ochratoxin A in cereal-based baby foods: occurrence and safety evaluation
Food Add. and Contam. 2002; 19: 70-75
13. P.Restani, **B.Beretta**, C.Ballabio, C.L.Galli, A.A.E.Bertelli
Evaluation by SDS-PAGE and immunoblotting of residual antigenicity in gluten-treated wine: a preliminary study
Int. J. Tissue React. 2002; XXIV (2): 45-51
14. P.Restani, **B.Beretta**, A.Fiocchi, C.Ballabio, C.L.Galli
Cross-reactivity between mammalian proteins
Annals of Allergy Asthma and Immunology 2002; 89: 11-15

PUBBLICAZIONI IN ITALIANO

- 1 C.L.Galli, **B.Beretta**
Additivi Alimentari in: L'universo del Corpo
Istituto della Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani, 1999

- 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 κ -caseina e λ -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 divezzamento 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

Dal 2014 al 2017 collaborazione con la rivista "Starbene" per la rubrica "Alimentazione – domande e risposte"

- Autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali per le esigenze di selezione e comunicazione ai sensi dell'art. 13 del D.LGS n° 196/2003 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).
- Avvalendomi delle disposizioni di cui all'art. 46 (ed all'art. 3) del TU della normativa sulla documentazione amministrazione di cui al d.lgs. n.445/2000 consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 e della decadenza dei benefici prevista dall'art. 75 del medesimo T.U. in caso di dichiarazioni false o mendaci, sotto la mia personale responsabilità DICHIARO LA VERIDICITA' di quanto sottoscritto.

Gudo Visconti, 26/04/2021



Barbara Beretta