

# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **BERTONI, Chiara**  
Telefono **[REDACTED]**  
E-mail [chiarabertoni@sicurezzaenutrizione.it](mailto:chiarabertoni@sicurezzaenutrizione.it)  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita **[REDACTED]**  
C.F. **[REDACTED]**

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Da 2009 – a oggi
- Lavoro o posizione ricoperti **Socio amministratore e Legale Rappresentante di I.S.A.N. Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione snc di Chiesa Roberto e Bertoni Chiara**  
Esercita la libera professione lavorando per conto di diverse Amministrazioni Comunali (iscrizione albo dei Tecnologi Alimentari – n° 403 Regione Lombardia-Liguria).
- Principali attività e responsabilità **1) ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**
  - Verifiche Ispettive presso Centri Cottura e Terminali di Somministrazione per il controllo della conformità dei servizi di ristorazione offerti (in base al capitolato), delle caratteristiche merceologiche delle derrate, del rispetto delle norme di buona prassi igienica.
  - Predisposizione di piani analitici per la verifica del rispetto degli standard igienici e merceologici previsti
  - Esecuzione di prelievi per la realizzazione di analisi chimiche, chimico – fisiche e microbiologiche degli alimenti e dell'ambiente

### Elenco dei principali Comuni Serviti (ordine alfabetico):

COMUNE	DAL	AL	DIMENSIONE	
COMUNE DI ARESE	2011	OGGI	n°1200	pasti/die
COMUNE DI AROSIO	2019	2021	n°220	pasti/die
COMUNE DI ASSAGO	2017	2023	n°800	pasti/die
COMUNE DI BARANZATE	2011	2012	n°700	pasti/die
COMUNE DI BOLLATE	2011	2014	n°2600	pasti/die
	2023	OGGI		
COMUNE DI BOVISIO MASCIAGO	2011	2022	n°860	pasti/die
COMUNE DI BRESCO	2016	OGGI	n°1300	pasti/die
COMUNE DI BUCCINASCO	2022	2023	n°1700	pasti/die
COMUNE DI CAVENAGO BRIANZA	2023	OGGI	n° 500	pasti/die
COMUNE DI CERIANO LAGHETTO	2015	2022	n°200	pasti/die
COMUNE DI CERRO MAGGIORE	2014	2015	n°1320	pasti/die
COMUNE DI COGLIATE	2021	OGGI	n°450	pasti/die
COMUNE DI CONCOREZZO	2016	2016	n°1100	pasti/die
COMUNE DI CUSANO MILANINO	2011	2014	n°1200	pasti /die
COMUNE DI GERENZANO	2013	2014	n°520	pasti/die
	2017	2018		
COMUNE DI GIUSSANO	2020	2023	n°1500	pasti/die
COMUNE DI LAINATE	2013	2017	n°1600	pasti/die
	2021	OGGI		
COMUNE DI LEGNANO	2014	2022	n°2500	pasti/die

COMUNE DI MARIANO COMENSE	2011	2022	n°1250	pasti/die
COMUNE DI NERVIANO	2014	OGGI	n°1100	pasti/die
COMUNE DI NOVA MIL.SE	2019	OGGI	n°1900	pasti/die
COMUNE DI PADERNO DUGNANO	2011	2014	n°2800	pasti/die
	2016	2018		
COMUNE DI PARABIAGO	2023	OGGI	n°1200	pasti/die
COMUNE DI PREGNANA MILANESE	2011	OGGI	n°800	pasti/die
COMUNE DI SAN VITTORE OLONA	2023	OGGI	n°500	pasti/die
COMUNE DI SEREGNO	2019	2021	n°2600	pasti/die
	2024	OGGI	n°2600	pasti/die
COMUNE DI SOMMA LOMBARDO	2018	2023	n°1000	pasti/die
COMUNE DI SUMIRAGO	2016	2021	n°320	pasti/die
COMUNE DI TERNATE	2023	OGGI	n°150	pasti/die
COMUNE DI TURATE	2011	2016	n°150	pasti/die
COMUNE DI VAREDO	2012	2014	n°1100	pasti/die
	2016	2018		
	2021	OGGI		
COMUNE DI VITTUONE	2011	2022	n°650	pasti/die

## 2) ATTIVITA' DI CONSULENZA (ULTIMI 10 ANNI)

- Stesura di **Capitolati Speciali d'Appalto** per la fornitura del servizio di Refezione Scolastica e relativi allegati per i seguenti Comuni:

COMUNI		ANN O
COMUNE DI	LAINATE	2024
COMUNE DI	NOVA MIL.SE	2024
COMUNE DI	BOVISIO	2024
COMUNE DI	COMABBIO	2023
COMUNE DI	SOMMA LOMBARDO	2023
COMUNE DI	SEREGNO	2023
COMUNE DI	ARESE	2022
COMUNE DI	FENEGRO'-CIRIMIDO	2022
COMUNE DI	CAVENAGO BRIANZA	2022
COMUNE DI	BUCCINASCO	2022
COMUNE DI	NERVIANO	2022
COMUNE DI	TERNATE	2022
COMUNE DI	ASSAGO	2021
COMUNE DI	COGLIATE	2021
COMUNE DI	OPERA	2017
COMUNE DI	PREGNANA MIL.SE	2017
COMUNE DI	SAN VITTORE OLONA	2016
COMUNE DI	ARESE	2016
COMUNE DI	NERVIANO	2016
COMUNE DI	PADERNO DUGNANO	2016
COMUNE DI	TERNO D'ISOLA	2016
COMUNE DI	PADERNO DUGNANO	2015
COMUNE DI	PADERNO DUGNANO	2014

- Partecipazione, in qualità di esperta, a **GARE D'APPALTO** per l'aggiudicazione del servizio di Refezione Scolastica per i seguenti Enti:

COMUNI		ANNO
COMUNE DI	SESTO CALENDE	2022
COMUNE DI	TRADATE	2021
COMUNE DI	VAREDO	2021
COMUNE DI	CADORAGO	2019
COMUNE DI	LAZZATE	2019
COMUNE DI	COMO	2018
COMUNE DI	LENTATE SUL SEVESO	2018
COMUNE DI	BREGNANO	2018
COMUNE DI	S. GIORGIO SU LEGNANO	2017
COMUNE DI	LIMITO	2017
COMUNE DI	LIPOMO	2017
COMUNE DI	FENEGRO'	2017
COMUNE DI	CESANO MADERNO	2017
COMUNE DI	INVERIGO	2017
COMUNE DI	VAREDO	2016
COMUNE DI	MONTORFANO	2016
COMUNE DI	GERENZANO	2016
COMUNE DI	OLGIATE COMASCO	2016
COMUNE DI	BUCCINASCO	2014
COMUNE DI	SOLARO	2014
Az. MULTISERVIZI	SENAGO	2014

- Predisposizione di Manuali di Autocontrollo dell'Igiene (HACCP) per svariate Aziende operanti nell'ambito della Ristorazione Collettiva (Asili Nido, Aziende di Ristorazione, Pubblici Esercizi).

### 3) ATTIVITA' DI FORMAZIONE

- Organizzazione ed effettuazione di corsi di Educazione Alimentare per insegnanti e genitori
- Organizzazione ed effettuazione di corsi di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio di refezione scolastica (Igiene degli alimenti – Autocontrollo)
- Formazione dei componenti della commissione mensa

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

**I.S.A.N. Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione SNC di Chiesa Roberto e Bertoni Chiara**

• Tipo di azienda o settore

Ristorazione Collettiva

• Date

Da 2003 – a 2009

• Lavoro o posizione ricoperti

Impiegata presso Ufficio Assicurazione Qualità e Sviluppo prodotti:

• Mansioni principali:

- Implementazione e gestione del Sistema Qualità aziendale
- Conseguimento certificazione aziendale in conformità allo standard BRC
- Gestione dei fornitori (monitoraggio piani autocontrollo - audit tecnici presso stabilimento fornitori)
- Formazione del personale di produzione (Norme Igieniche – procedure di monitoraggio dei punti critici di sistema)
- Valutazione della fattibilità di nuovi prodotti e affiancamento al personale di produzione per la realizzazione dei relativi campioni
- Gestione reclami e implementazione azioni correttive
- Assistenza clienti esteri in riferimento agli aspetti qualitativi di prodotto finito

• Altre mansioni

- Definizione dei requisiti del software per la gestione delle schede tecniche dei prodotti finiti
- Creazione e gestione del sito aziendale
- Partecipazione a fiere nazionali e internazionali e gestione/organizzazione dell'evento

- Nome e indirizzo del datore di lavoro SEFA S.p.A – Liscate (Mi)
- Tipo di azienda o settore Produzione pane e prodotti da forno surgelati
- Date Da 2002 – a 2003
- Lavoro o posizione ricoperti Controllo Qualità
- Mansioni principali:
  - Analisi microbiologiche e chimiche di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
  - Controllo del processo produttivo
  - Assistenza al Responsabile Assicurazione Qualità nella gestione del piano HACCP
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Monder Aliment S.p.A – Peschiera Borromeo (Mi)
- Tipo di azienda o settore Produzione pasta farcita essiccata

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE E SEMINARI:

<i>Data</i>	<i>Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</i>	<i>organizzazione erogatrice della formazione</i>	<i>Titolo della qualifica rilasciata</i>
05 giugno 2024	<b>IL NUOVO CODICE DEI CONTRATTI</b>	Scuola Superiore dell'Avvocatura	Rilascio di crediti formativi
22 marzo 2024	<b>CHIAREZZA E TRASPARENZA DELL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI: LA CHIAVE PER GARANTIRE UNA COMMERCIALIZZAZIONE RESPONSABILE</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
15 gennaio 2024	<b>LA BABELLE DELLE LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: SERVONO UNIFORMITÀ E COERENZA VERSO UN UNICO DOCUMENTO NAZIONALE</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
14 settembre 2023	<b>COME CAMBIA LA RISTORAZIONE COLLETTIVA ALLA LUCE DEL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI</b>	RISTORANDO	Rilascio di crediti formativi
8 giugno 2023	<b>ALIMENTI PRIVI DI ADDITIVI: TECNOLOGIE, SOSTANZE "NATURALI" E PACKAGING PER GARANTIRE LA SICUREZZA E AUMENTARE LA SHELF LIFE</b>	IN-FORMARE	Rilascio di crediti formativi
23 marzo 2023	<b>LA NUOVA SICUREZZA ALIMENTARE TRA CULTURA, HACCP, ALLERGENI E SPRECO. COSA CAMBIA CON LA COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE UE N. 355/2022</b>	IN-FORMARE	Rilascio di crediti formativi
22 ottobre 2021	<b>QUALITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SURGELATI</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
22 luglio 2021	<b>IL TECNOLOGO ALIMENTARE E IL MONDO DEGLI APPALTI PUBBLICI</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
7 maggio 2021	<b>GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE LUCI ED OMBREDELLE MODIFICHE LEGISLATIVE</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
12 novembre 2020	<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA MISURE DI CONTENIMENTO DEL COVID -19</b>	RISTORANDO	Rilascio di crediti formativi
14 maggio 2020	<b>SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE: VALUTAZIONE DEL RISCHIO, INTERVENTO, MONITORAGGIO. FOCUS SARS-COV-2</b>	IN-FORMARE	Rilascio di crediti formativi
26 settembre 2019	<b>METODI RAPIDI PER IL CONTROLLO DI ALIMENTI</b>	IN-FORMARE	Rilascio di crediti formativi
24 marzo 2019	<b>LA PROFESSIONE DEL TECNOLOGO ALIMENTARE</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
5 luglio 2018	<b>CONTAMINANTI CHIMICI E BIOLOGICI</b>	IN-FORMARE	Rilascio di crediti formativi
26 marzo 2018	<b>ETICHETTATURA, PRESENTAZIONE DI ALIMENTI E MOCA</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
5 luglio 2017	<b>IL CONTROLLO DEGLI ALLERGENI. GESTIONE DEI FLUSSI DI PRODUZIONE, PREVENZIONE DELLA CROSS-CONTAMINATION E SANIFICAZIONE</b>	IN-FORMARE	Rilascio di crediti formativi
24 marzo 2017	<b>NOVITA' E CRITICITA' DEL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
13 settembre 2016	<b>OGGI MANGIO FUORI CASA: STRATEGIE PER UN PASTO SICURO"</b>	IZS PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA	Rilascio di crediti formativi

21 ottobre 2015	<b>LA IV GAMMA: DAL PROCESSO PRODUTTIVO ALLA NORMATIVA, DALLE CRITICITÀ DEL PROCESSO AI CONTROLLI UFFICIALI</b>	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO	Rilascio di crediti formativi
30 marzo 2015	<b>I NUOVI LARN: LIVELLI DI ASSUNZIONE DI RIFERIMENTO DI NUTRIENTI ED ENERGIA PER LA POPOLAZIONE ITALIANA - IV REVISIONE</b>	OTALL	Rilascio di crediti formativi
15 ottobre 2014	<b>ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E AGGIORNAMENTI NORMATIVI: LABORATORIO TEORICO-PRATICO</b>	IN-FORMARE/OMNIRETE	Rilascio di crediti formativi
16 settembre 2014	<b>IO MANGIO A SCUOLA: IGIENE E SICUREZZA DEL CIBO</b>	IZS PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA	Rilascio di crediti formativi
28-29 novembre 2011	<b>LA METODOLOGIA HACCP E L'EVOLUZIONE DEI PRE-REQUISITI DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO</b>	A&Q	Attestato di Partecipazione
10-14 ottobre 2011	<b>CORSO 40 ORE PER VALUTATORE DI SISTEMI GESTIONE PER LA QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2008 RICONOSCIUTO DA AICQ-SICEV</b>	CSQA Certificazioni – Thiene	<b>Valutatore di Sistemi di Gestione della Qualità (UNI EN ISO 9001:2008)</b>
14 giugno 2011	<b>AGGIORNAMENTI IN TEMA DI SICUREZZA IGIENICA E ANALISI DEGLI ALIMENTI</b>	Qualityfood	Attestato di Partecipazione
2001	<b>LA QUALITÀ, ASPETTI NORMATIVI DI SISTEMA E DI CONTROLLO DI PRODOTTO E DI PROCESSO</b>	Associazione Euresis – patrocinato da Certichim	Attestato di partecipazione
1999	<b>DOCUMENTAZIONE, VALUTAZIONE E RIESAME DEL SISTEMA HACCP AZIENDALE</b>	Certiquality	Attestato di partecipazione

## FORMAZIONE SCOLASTICA E ACCADEMICA

- Date 27 giugno 2011
- Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Milano
- Titolo della qualifica rilasciata **Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare**  
(Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e Liguria n. 403)
- Date Da 1995 – a 2001
- Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Chimica
- Titolo della qualifica rilasciata **Laurea Quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari**
- Date 1999
- Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Borsa di studio: Progetto Erasmus Socrates – Università di Lund (Svezia)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Partecipazione a progetto, svolto con altri studenti, atto a verificare le relazioni fra le modifiche apportate ad un processo produttivo e la qualità del prodotto finito.
- Titolo della qualifica rilasciata Superamento corso finale
- Date Da 1990 a 1995
- Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico - Istituto Zaccaria (Milano)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Matematica, letteratura ed espressione Italiana, scienze, letteratura ed espressione inglese
- Titolo della qualifica rilasciata **Maturità Scientifica**

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANA

## ALTRE LINGUE

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacità di lettura</li><li>• Capacità di scrittura</li><li>• Capacità di espressione orale</li></ul> | <b>Inglese</b><br>Eccellente<br>Eccellente<br>Eccellente |
|---|--|

## CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buona attitudine al lavoro in team sviluppata con colleghi e fornitori.  
Ottime capacità di gestione del rapporto con il cliente.

## CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo le priorità e assumendo le responsabilità. Buona capacità di pianificazione di attività e progetti nel rispetto delle scadenze e degli obiettivi prefissati.

## CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Ottime conoscenze del pacchetto Office (Word, Excel, Power Point, Access, Front Page). Buona capacità di navigare in Internet.

## CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Dal 1997 canta in un gruppo vocale "a cappella" costituito da nove elementi, con il quale si esibisce in concerti e concorsi canori in Italia e all'estero.

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PATENTE	Automobilistica (patente B)
---------	-----------------------------

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Autorizzo al trattamento dei mie dati personali ai sensi del D.Lgs 196/03

