

Curriculum Vitae di Claudia Rossi

Claudia Rossi
Nata a Milano

Email: claudia.rossi@teamtecse.it

Titolo di studio:

Tecnologo Alimentare - Iscrizione all'ordine Professionale Regione Lombardia e Liguria n° 076

Attività Attuale - Libero professionista

Attività di audit ispettiva come Lead Auditor schemi GFSI (audit di parte 3^a)

Servizi di consulenza ad organizzazioni private e settore pubblico in ambito sicurezza alimentare cogente e volontaria (sistemi qualità, etichettatura alimentare, HACCP. Ricerca & sviluppo, tecnico-legale). Formazione. **Nello specifico:**

- Audit di parte 2^a a fornitori (su incarico di clienti);
- Audit di parte 2^a settore imballi (MOCA) secondo dettami BRC IoP o requisiti cliente
- Audit di parte 1^a (consulenza);
- **Implementazione Sistemi Assicurazione Qualità cogenti e volontari** (HACCP, certificazione di processo e di sistemi, BRC IFS IFL BRC IoP, ISO 22000, di prodotto, disciplinari di produzione, Gluten Free);
- **Assistenza nella realizzazione di etichettatura** e schede tecniche/specifiche di prodotto, pareri tecnico-legali su etichettatura, denominazione legale, additivi, aromi e coloranti, claim salutistici e nutrizionali, novel food, integratori, nutraceutici, tisane ed erbe.
- **Assistenza nelle redazioni di capitolati** per gare di appalto.
- **Membro commissioni di gara nel settore della ristorazione**, forniture food e no food settore pubblico (Comuni) e privato;
- **Assistenza nella realizzazione di impianti e locali** per la produzione e somministrazione di alimenti;
- **Assistenza nelle attività di R&D** prodotto e processo;
- **Valutazione destinazione d'uso imballaggi** a contatto con alimenti (MOCA);
- **Consulenze attività logistica e trasporti** nel settore food (auditor IF Logisite);
- **Attività di formazione di settore**; Docenze e relatore in convegni di settore;
- **Pubblicazioni tecniche e di settore**;
- **Attività consulenza educazione alimentare**.
- **Formazione di settore e inerente le argomentazioni sopra riportate**.
- **Progettazione attività formativa su richiesta, analisi fabbisogni formativa, progettazione**

Qualifiche acquisite come Auditor

QUALIFICHE BRC

- | | |
|--------|---|
| C - 01 | GSFS - Carni Rosse Crude |
| C - 02 | GSFS - Pollame crudo |
| C - 03 | GSFS - Prodotti Preparati Crudi (Carne, pesce e prodotti vegetariani) |
| C - 04 | GSFS - Prodotti e Preparazioni Crude a Base di Pesce |
| C - 05 | GSFS - Frutta, Verdura e Frutta a Guscio |
| C - 06 | GSFS - Frutta, Verdura e Frutta a Guscio Preparate |
| C - 07 | GSFS - Latticini, Uova Liquide |
| C - 08 | GSFS - Prodotti Cotti a Base di Carni/Pesci |
| C - 09 | GSFS - Carne e Pesce Crudo Conservato e/o Fermentato |
| C - 10 | GSFS - Piatti Pronti e Tramezzini; Dessert Pronti al Consumo |
| C - 11 | GSFS - Bassa/Alta acidità in Scatola/Vetro |
| C - 12 | GSFS - Bevande |
| C - 13 | GSFS - Bevande Alcoliche e Fermentate/Prodotti di Fermentazione |
| C - 14 | GSFS - Prodotti da Forno |
| C - 15 | GSFS - Alimenti Essiccati ed Ingredienti |
| C - 16 | GSFS - Dolciumi |
| C - 17 | GSFS - Cereali e Snack |
| C - 18 | GSFS - Oli e Grassi |

QUALIFICHE IFS

W - 01	IFS Food Prod Scope - Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
W - 02	IFS Food Prod Scope - Pesce e prodotti a base di pesce
W - 04	IFS Food Prod Scope - Prodotti lattiero-caseari
W - 05	IFS Food Prod Scope - Frutta e ortaggi
W - 06	IFS Food Prod Scope - Granaglie, cereali, prodotti da forno e prodotti dolciari industriali, dolciumi, snacks
W - 07	IFS Food Prod Scope - Prodotti combinati
W - 08	IFS Food Prod Scope - Bevande
W - 09	IFS Food Prod Scope - Oli e grassi
W - 10	IFS Food Prod Scope - Prodotti secchi, additivi ed integratori alimentari
Y - A	IFS Food Tech Scope - Sterilizzazione, con lo scopo di distruggere i patogeni
Y - B	IFS Food Tech Scope - Pastorizzazione, con lo scopo di ridurre i rischi per la sicurezza alimentare
Y - C	IFS Food Tech Scope - Prodotti processati
Y - D	IFS Food Tech Scope - Sistemi e trattamenti per mantenere l'integrità e la sicurezza del prodotto
Y - E	IFS Food Tech Scope - Sistemi, trattamenti per prevenire la contaminazione del prodotto
Y - F	IFS Food Tech Scope - Ogni altra manipolazione, trattamento, processamento non incluso negli altri scope

QUALIFICHE IFS BROKER

L - Food_AN	IFS BROKER - Alimenti di origine animale
L - Food_AV	IFS BROKER - Alimenti di origine animale e alimenti non di origine animale
L - Food_NF	IFS BROKER - Prodotti alimentari e non alimentari
L - Food_VG	IFS BROKER - Alimenti non di origine animale

IFS Logistic rev 3 - IFS Logistics rev 3

ISO 22000 - 9001

2A - AI	AREE TECNICHE FOOD - ALLEVAMENTO DI ANIMALI PER LA PRODUZIONE DI CARNE/LATTE/UOVA/MIELE
2A - CIA	AREE TECNICHE FOOD - CARNI FRESCHE E DERIVATI
2A - CIB	AREE TECNICHE FOOD - PESCE E DERIVATI
2A - CIC	AREE TECNICHE FOOD - LATTE, UOVA E DERIVATI
2A - CII	AREE TECNICHE FOOD - PRODUZIONE DI PRODOTTI DEPERIBILI DI ORIGINE VEGETALE
2A - CIII	AREE TECNICHE FOOD - PRODUZIONE DI PRODOTTI DEPERIBILI DI ORIGINE MISTA ANIMALE E VEGETALE
2A - CIVA	AREE TECNICHE FOOD - PRODOTTI STABILIZZATI CONFEZIONATI
2A - CIVB	AREE TECNICHE FOOD - PRODOTTI CEREALICOLI E DA FORNO COTTI DOLCI E SALATI (INCLUSI PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO) e PRODOTTI SECCHI (Zucchero, sale, cacao, vegetali essiccati e spezie essiccate, liofilizzati, confetteria e caramelle)
2A - CIVC	AREE TECNICHE FOOD - OLI E GRASSI
2A - CIVD	AREE TECNICHE FOOD - BEVANDE E ALCOLICI
2A - E	AREE TECNICHE FOOD - CATERING
2A - FI	AREE TECNICHE FOOD - VENDITA AL DETTAGLIO O ALL'INGROSSO
2A - FII	AREE TECNICHE FOOD - COMMERCIO/INTERMEDIAZIONE DI ALIMENTI
2A - GI	AREE TECNICHE FOOD - FORNITURA DI SERVIZI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO PER PRODOTTI ALIMENTARI E MANGIMI DEPERIBILI
2A - GII	AREE TECNICHE FOOD - FORNITURA DI SERVIZI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO PER PRODOTTI ALIMENTARI E MANGIMI STABILI A TEMPERATURA AMBIENTE
2A - I	AREE TECNICHE FOOD - PRODUZIONE DI IMBALLAGGI ALIMENTARI E MATERIALI PER IMBALLAGGI

- **Witness Auditor** secondo schema BRC e IFS
- **Asda AA** (Annual Audit) Module Training Version 2
- **FSMA** Preparedness for Food Safety 7 V2
- **PCQI** - Food Safety Preventive Controls Alliance (for USA_FDA)

Attività Precedenti

Leader Auditor BRC IoP Issue 1, 2, 3 (CSQA)

CRAI SECOM spa – Segrate – Responsabile Qualità Ricerca Sviluppo

Legale Rappresentante di Rossi Partners Consulting snc di Milano - Società di Direzione ed organizzazione aziendale.
Servizi alle aziende: consulenza di settore ambito tecnologico, tecnico legale, impiantistico, attività di formazione, gestione risorse umane, marketing, audit di parte prima e seconda.
Agroalimentare: industrie di trasformazione ed aziende agricole, turismo, amministrazioni comunali.
Amministratore: gestione del personale responsabile ed operativo, consulente tecnico.

R.G. Oliosi di Pero (MI) – Società di Catering e attività di ristorazione

Impiegata con contratto di formazione - Mansione di Responsabile Controllo Qualità:

gestione del personale operativo c/o i centri cottura;

verifiche di auditing interno;

formazione e coordinamento del personale (qualità; igiene; HACCP);

definizione dei piani di controllo ed implementazione dei piani HACCP per settore scolastico, ospedaliero ed aziendale

Studio Notarile Ajello Sormani di Milano – Notai Dr. Alfonso Ajello e Dr. Pietro Sormani

Impiegata di 2° livello

Mansioni di Pubbliche Relazioni c/o Studio di Melzo (MI) - Centro Direzionale Tangram

Attività di ricerca legislativa ambito societario in affiancamento al Settore Societario dell'ufficio di Milano (Via Cordusio, 2)

Laboratorio di tossicologia dell'Università CTF di Milano - Tesi Sperimentale (2 anni): Uso di anticorpi monoclonali per la valutazione dell'attività antigenica residua in prodotti ipoallergenici a base di proteine idrolizzate del latte

Tirocinio c/o Ospedale S. Paolo di Milano come Economo Dietista

Settori seguiti negli anni

- **Produzione Food:** patatine fritte e snack, estrusi e cereali di prima colazione; caffè torrefatto in grani, macinato, in cialde, in capsule; pasta fresca ripiena e liscia; formaggi stagionati, grana padano formaggi grattugiati; produzione di mannite; conserve vegetali e vegetali surgelati; conserve di frutta; ortofrutta, funghi secchi, surgelati, lavorati; carne, sughi freschi, brodo; produzione di prodotti da forno e ricorrenze; produzione di preparati a base di carne; olio di oliva (EVO) centro imballo uova con annesso allevamento; produzione di ovoprodotti; bignè, tortine; prodotti a base di derivati del latte; prodotti zootecnici; latte fresco e trattato termicamente; mascarpone; proteine e siero proteine del latte in polvere; prodotti di gastronomia (salse, maionese, ready to eat).
- **Produzione imballi:** produzione progettazione taniche, IBC e gabbie industriali, settore food e farmaceutico
- **Enti di Certificazione:** CSQA, TUV, CERMET, DNV, SGS, ICM, BV CSI, CertiEuro (Auditor e formazione),
- **Ristorazione:** Autogrill; Milano Ristorazione; CAMST; Caffè Miani; Mercuria (BIO); Palestre Down Town (ristorazione interna per soci).
- **Progettazione e Sviluppo attività Ristorazione Scolastica, installazione cucina e servizio:** Comune di Petrosino (TP),
- **Ristorazione Scolastica ed Ospedaliera, attività di controllo:** Rovello Porro (CO), Tavazzano C/V (LO), Villacortese (MI),
- **Componente Commissione di gara indette da Amministrazioni Comunali:** Cassina de Pecchi (MI), Dresano (MI), Tavazzano C/V (LO), Culturano (MI); Parco delle Addette (comuni di Dresano, Vizzolo P, Culturano).
- **GDO/DO:** CRAI, Il Gigante, Esselunga, DipeDi (mandato: ITA), UNES (ambito Nutrizionale); AUCHAN (mandato: CSQA e SGS), CARREFOUR (mandato: CSQA, SGS, Chelab), LIDL (mandato: BV).
- **Commercio e Servizi:** Tecnovidue (Pv), Tereos (MI), Giubilesi e Associati (MI), Selital (PA), Paideia (MI), QTeam (VA) e TECSE (MI).
- **Formazione:** Bibos (LC), Centrale del latte di Brescia, UOFA (Pv), Cram Biolab (BS), Gonetwork (LU); Università di Milano (Polo A&Q); BV; CSQA; Vigorelli Regione Lombardia, Scuole private serali, docente in corsi specialisti finanziati dalla CEE/UE (altro si veda "docenze"); Esselunga (progettazione audit interne); Perfetti Van Melle S.p.A. (Linate)

PUBBLICAZIONI

La gestione degli allergeni secondo il piano HACCP, anche alla luce delle novità introdotte dal regolamento UE 1169/2011. - Cibaria On Line - – giugno 2015

La sicurezza igienica nell'azienda alimentare (GSFS-IFS) - Edagricole – Gruppo il sole 24 ore – (febbraio 2011)

BRC/IOP. L'igiene alimentare passa anche per il packaging - Articolo rivista Alimenti e Bevande - Gruppo EPC (giugno 2009)

Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari – legislazione, commenti e casi pratici – Con altri professionisti – Libro di testo - Gruppo EPC Editore (febbraio 2009)

Allergeni ed allergie alimentari - Monografia – Edita da Gruppo EPC (gennaio 2009)

Il tecnologo alimentare. Un professionista della sicurezza - Articolo rivista Alimenti e Bevande - EPC Periodici (giugno 2008)

Legislazione e certificazione degli imballi primari - Articolo per RIVISTA (giugno 2008)

Coloranti additivi, resine, elastomeri. Quando il rischio è nell'imballaggio – Articolo rivista Alimenti e Bevande - EPC Periodici (luglio 2007)

ISO 22000 e imballaggi: norme e standard da tenere sott'occhio - Articolo rivista Alimenti e Bevande EPC Periodici: (giugno 2006);

Principi di Alimentazione I e II – Libro di testo scolastico - Elemond scuola & azienda, 1ª Edizione 2004;

Speciale Ristorazione - Articolo per rivista PublicA Milano – aprile 2003;

HACCP - Libro di testo scolastico/ Manuale - Elemond scuola & azienda, 1ª Edizione 2003; 2ª Edizione 2010

Il Supermercato - progetto di educazione alimentare - Opuscoli di testo informativo - Provincia di Milano agosto 2002;

Finalmente tu – Libricini di nutrizione e alimentazione per Progetto UNES (1999).

DOCENZE / RELATORE

DOCENZA NEL MASTER FSM – FOOD SAFETY MANAGEMENT-ED. Febbraio 2024 _Organizzato da CSQA mese di luglio 2024

DOCENZA NEL MASTER FSM – FOOD SAFETY MANAGEMENT-ED. MAGGIO 2023 _Organizzato da CSQA mese di luglio 2023

Corso di aggiornamento al BRC ISSUE 9 - Organizzato da Kiwa Cermet all'interno di propria azienda certificata – relatore, docente, marzo 2023

Metrologia e controllo del peso Organizzato da Giubilesi e associati all'interno di propria azienda certificata – relatore, docente, marzo 2023

IFS rev. 7 – Training on-line – per CSQA formazione – febbraio e ottobre 2022

HACCP il corso completo dalla teoria alla pratica – AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) – 22/06/22

HACCP nella ristorazione, febbraio 2022 c/o Fatebenefratelli – Asilo Notturmo Brescia

IFS rev. 7 – Training on-line – per CSQA formazione – ottobre 2021

L'Evoluzione del Metodo HACCP: fra normativa cogente, Codex Alimentarius, ISO 22000, standard volontari e FSMA -

Training on-line – per Kiwa formazione – luglio 2021

Le modifiche della versione 7 dello standard IFS e i principali requisiti – Webinar per OTALL – giugno 2021

IFS rev. 7 – Training on-line – per CSQA formazione – febbraio 2021

ISO 22000: 2018 nuovo approccio – Training on-line – per Kiwa formazione – marzo 2021

BRC rev. 8 – Training on-line – per Kiwa formazione - aprile 2020

I cambiamenti FSSC 22000 a fronte della ISO 22000: 2018 - Training in aula, progettazione per Perfetti di Lainate – ottobre 2019

Lo Standard IFS 6.2 i cambiamenti – c/o CSQA sede di Parma – aprile 2019

Corso audit Sicurezza Alimentare c/o Learning Center Esselunga – Training in aula Cernusco S/N (MI) – maggio 2018

Lo Standard IFS 6.2 i cambiamenti – c/o CSQA sede di Parma – 19 e 20/4/2018

La NORMA UNI EN ISO 9001: 2015 – corso per auditor interni - c/o CSQA sede di Parma – settembre 2017

Lo Standard IFS 6 – c/o CSQA sede di Parma – 29 e 30/5/2017

La verità sul trasporto dell'acqua minerale – La città che si nutre – Evento c/o TruckEmotion® e VanEmotion® 2016 – Monza 15/10/16

Progettazione e Docenza per il corso “La gestione della comunicazione (etichettatura) nel comparto olio” - Organizzato da CSQA e UNAPROL - c/o Sede UNAPROL di Roma – marzo 2016.

AUDITOR INTERNO UNI EN ISO 19011:2012 E NORMA CEN 16636:2015 – Organizzato da CSQA e Polo A&Q - c/o A&Q Università degli studi di Milano (MI) – docenza, ottobre 2015.

Auditor Interno standard Alimentari IFS – Organizzato da FIT ITALIA - c/o A&Q Università degli studi di Milano (MI) – docenza, giugno 2015

Corso di aggiornamento al GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 7 - Organizzato da Ente di certificazione BV all'interno di propria azienda certificata – relatore, docente, giugno 2015

Allergeni Alimentari: Informazioni ai consumatori entrata in vigore del Reg UE 1169/2011 – Organizzato da Associazione Città Infinite c/o Brilla di Massarosa (Lucca) – relatore, marzo 2015

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI - Il nuovo Regolamento EU 1169/11. Approfondimento teorico pratico normativo – Organizzato da Ente di certificazione BV – docente, febbraio 2015

Etichettatura dei prodotti nutraceutici - Salone Internazionale della Ricerca Innovazione e Sicurezza Alimentare - Milano – relatore, ottobre 2014

Regolamento 1924/2006, Regolamento 432/2012, Regolamento 609/2013, Esempi pratici su applicazioni e cambiamenti – Organizzato da InFormare c/o Radaelli di Milano – docente ottobre 2014

Casi pratici, studio e laboratorio sull'etichettatura alimentare n. 1169/2011 – Organizzato da InFormare c/o Radaelli di Milano – docente, febbraio 2014 “

Valutazione pratica e oggettiva della gestione degli allergeni in campo durante un audit di parte terza - organizzato da InFormare, c/o Radaelli di Milano - relatore, settembre 2013

HACCP e Celiachia – c/o Enal (RISO SCOTTI), mandato da parte della Fondazione Clerici (Abbiategrosso –MI). Docente, luglio 2013 “

la nuova normativa Europea sull'etichettatura alimentare n. 1169/2011 – c/o Enal (RISO SCOTTI), mandato da parte della fondazione Clerici (Abbiategrosso –MI). Docente, settembre 2012.

Standard Europei e HACCP: GSFS, IFS e il sistema HACCP quali sistemi finalizzati alla sicurezza alimentare nelle aziende – c/o Enal ed Enal (RISO SCOTTI), su mandato da parte della fondazione Clerici (Abbiategrosso –MI). Docente, giugno 2012.

I requisiti delle organizzazioni che producono per la GD: protocolli, specifiche e audit –organizzato da InFormare c/o Cibus di Parma - relatore, maggio 2012.

Ingredienti e informazioni in etichetta: come possono influenzare il consumatore - Il convenience per la ristorazione collettiva e la GDO: come produrre alimenti ad alto contenuto di servizio – Organizzato da InFormare c/o Radaelli di Milano – relatore, gennaio 2012. **HACCP e igiene degli alimenti –** corso organizzato per Milano Ristorazione (MI), docente, novembre 2010/marzo 2011.

Le certificazioni volontarie dei prodotti alimentari - Università di Genova – docente, aprile 2010.

LO STANDARD BRC/IOP: uno strumento per la sicurezza degli imballi concetti chiave e metodi di applicazione – organizzato CSQA c/o IAS di Thiene - docente, febbraio 2009.

ISO 22000 c/o BIBOS società di Ristorazione - BIBLOS Costa Masnaga (LC); anno 2008

Standard Europei BRC IFS e Norma ISO 22000: 2005 c/o Centrale del Latte di BS; anno 2008

BRC e IFS e audit interni - per conto di CSQA c/o Laboratorio Leochimica (UD); anno 2007

Audit interni secondo la Norma 19011 – ISO 9001: 2000 - per conto di CSQA c/o CRAI (Milano); anno 2007

La realizzazione del piano HACCP con riferimento alla ISO 22000 nel settore degli imballi per la filiera alimentare - CSQA (Thiene), anno 2006

Audit interni secondo la Norma 19011 – ISO 9001: 2000 - per conto di CERMET c/o Parmacotto (PR); anno 2006

Incontri di educazione alimentare c/o scuole dell'obbligo e consumatori. Percorsi assegnati: "acqua e non solo", "dimmi come mangi ti dirò chi sei"; "il supermercato e l'etichettatura"; "la fattoria"; "i salumi"; "le tecnologie di conservazione" - Organizzato dalla Provincia Milano Settore agricoltura, parchi caccia, pesca. Da A.S. 2000/2001

HACCP, BRC, IFS, ISO in industrie Agroalimentari – c/o GoNetwork di Viareggio – docenza di 16 ore, anno 2005.

Quadro normativo, certificazione di prodotto – Organizzato da IRESKOGL Brescia. 2004, docenza di 80 ore, anno 2004.

Diritto e produzioni alimentari di Qualità - Corso FSE - Padova e Rovigo. Docenza di 20 ore, anno 2003.

Alimentazione, Normativa Alimentare – Istituto Olivetti di Monza, docente A.S. 2002/2003.

D. Lgs. 155/97 e Gestione della Qualità – corso FSE Regione Lombardia, docente A.S. 2001/2002.

Certificazione di Prodotto Circuito ISO e CEE - CFP Vigorelli di Milano – docente, anno 2001.

Qualità e ISO 9000 – corso FSE CFP Ticino di Abbiategrasso – (MI), docente, anno 2000

Merceologia e sicurezza - corso FSE - ENAIIP di Corbetta – (MI), docente, anno 2000

Dietologia, Scienze dell'alimentazione - corso FSE F. Clerici di Parabiago (MI). Docente A.S. 1999/2000

Scienze alimentari, chimica, igiene e microbiologia – Istituto Privato di Milano. Docente A.S. 1998/97.

Supplenza c/o ITIS Cannizzaro di Rho di Chimica organica AS 1991/1992

Supplenza come ITP c/o Carlo porta di Milano AS (1984)

CORSI E SEMINARI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Legale Normativo

- **Certificazione parità di genere:** come ottenerla, vantaggi e premialità – Webinar – 17/6/24
- **Conducting Vulnerability Assessments Version 1.0 – 2019** – CSQA 12/3/21 – on-line
- **FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments** – 12/03/21
- **Corso di Alta Formazione in Legislazione Alimentare A.A. 2019/2020** - XI Edizione in modalità mista (on line – in aula) con superamento esame di profitto in c/o Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa – UNIPO (Università del Piemonte Orientale) - con esame finale di profitto Superato in data 15 gennaio 2021.
- **Formazione continua tecnica e legislativa di settore** in CSQA (disponibili dati e riferimenti in sede a Thiene di CSQA)
- **PCQI - Food Safety Preventive Controls Alliance course:** FSPCA Preventive Controls for Human Food, Milano 24-26/10/16 –
Certificate N° 1e11927f
- **Master Breve in diritto Alimentare e legislazione Vitivinicola** - Attività formativa accreditata dal Consiglio Nazionale Forense - Altalex Milano, 25 ore dicembre 2015
- **Informazione dei consumatori** su alimenti e bevande nell'Unione Europea - NFI – 15.06.12 - Milano
- **Introduzione al packaging alimentare**, materiali, tecnologie, processi Cenni di legislazione Nazionale e comunitaria. - CSQA aprile e maggio '09
- **Responsabilità civile e penale nell'esercizio della professione** - OTALL Milano - novembre 2002
- **Metrologia industriale** - c/o Cascina Italia – Spirano 2002
- **Sicurezza alimentare e responsabilità delle imprese** - CSQA Thiene - febbraio 2002
- **Etichettatura dei prodotti alimentari** – OTALL Milano 2001
- **Fondamenti di Legislazione Alimentare** - AITA Parma 2001
- **Diritto Agroalimentare Comunitario e Nazionale e Igiene** - Alimpresa- Milano Marzo-Maggio 2008
- **Sicurezza alimentare. Il nuovo assetto normativo** - EPC Roma maggio 2007
- **Novità e sviluppi in tema di legislazione alimentare** - Biolab Brescia gennaio 2007
- **Legal Forum: aggiornamento di legislazione alimentare** - AITA Cremona febbraio 2006
- **Norma nazionale in materia di Igiene degli alimenti** – Reg CEE - OTALL Milano 2005

Nutrizione

- OLI ESSENZIALI – LE BASI – On line 18/5/24
- CORSO PROFESSIONALE DI NATUROPATIA – *Sosmedicinaturale* piattaforma On-line – gennaio 2019
- I fiori di Bach – corso FAD - AiNuc – Roma – 2014
- Interpretazione analisi cliniche – corso FAD - AiNuc – Roma – 2014
- Corso operatore del benessere “naturopata” - AiNuc – Roma – 2014
- Corso di Nutrizione Clinica – inizio ottobre 2012 - maggio 2013 - AiNuc – Roma - Titolo della tesi: “SALUTE, ALLERGIE E BENESSERE: IL RUOLO DELLE ISTITUZIONI E DEL LEGISLATORE”
- AROMATIZZANTI ALIMENTARI NELL’UNIONE EUROPEA - NUTRITION FOUNDATION OF ITALY - febbraio 2011 - - Milano
- Ristorazione collettiva – (2003 Forlì)

Standard Norme e Certificazioni

- Certificazione Parità di Generi: come ottenerla, vantaggi e premialità – 17/6/24 – Webinar Legislazione tecnica
- AGGIORNAMENTO continuo come AUDITOR c/o gli Organismi di Certificazione di riferimento e aggiornamento secondo i dettami dei nuovi schemi GFSI in uscita
- Auditor Training Global Standard Food Safety Issue 9 - Module 13 Meeting FSMA Requirements - 21/5/23
- AGGIORNAMENTO AUDITOR PASSAGGIO DALLA VERSIONE 8 ALLA VERSIONE 9 DELLO STANDARD BRCGS – 16/1/23
- AGGIORNAMENTO AUDITOR PASSAGGIO DALLA VERSIONE 6.1 ALLA VERSIONE 7 DELLO STANDARD IFS FOOD – 15/2/21
- CALIBRATION AUDITOR BRC – 29/9/20
- La Norma ISO 22000: 2018 - c/o CSQA sede di Parma – ottobre 2019
- Calibration Training ISO 9001: 2015 e ISO 19011:2018 per mantenimento qualifica – Vicenza 15/03/2019
- Calibration Training IFS 6.2 per mantenimento qualifica – Milano 6,7/03/2019
- Corso IFS Broker ed acquisizione qualifica – Milano 24/01/2018
- Formazione continua settore certificazioni in CSQA (disponibili dati e riferimenti in sede a Thiene di CSQA)
- Corso BRC / e superamento esame dalla versione 6 alla 7 - CSQA – giungo/ maggio 2015
- Corso IFS Issue 6 e Qualificazione - CSQA Thiene giugno 2012
- Corso GSFS Issue 6 e superamento esame - CSQA Parma 23 e 24 novembre 2011
- Corso IFS Logistic - ISA Cert – Milano Luglio 2010
- Corso per Tecnici/Ispettori in Agricoltura Biologica: aggiornamento nuovo pacchetto normativo. - CSQA - Thiene giugno 2009
- Aggiornamenti attività di audit ISO 9001: 2008, GSFS, IFS - CSQA aprile 2009
- L’evoluzione dei sistemi di gestione e delle certificazioni di sistema e di prodotto: tra normativa, cultura e professionalità - Seminario AICQ SICEV Roma / Novembre 2008
- L'integrazione dei Sistemi di Gestione volontari con quelli obbligatori - Seminario AICQ SICEV Milano / maggio 2008
- Tecnico Controllore in agricoltura Biologica - CSQA Thiene 2005
- Auditor BRC e IFS Issue 3 & Issue 4 - ISA CSQA Thiene 2003
- EQUIPT Evaluatores Qualification in Packaging Technology - IOP – Amsterdam giugno 2004
- Analisi sensoriale - Congest Milano 2001
- Corso Auditor Sistemi Qualita’ - AICQ – SICEV corso 40 ore – 2001 Milano
- Certificazione di prodotto nella filiera agroalimentare - Vigorelli –Regione Lombardia in Milano (2000)
- Sistemi di Certificazione Ambientale ISO 14001 ed EMAS - Vigorelli –Regione Lombardia in Milano 2000
- Sistemi HACCP - Vigorelli –Regione Lombardia in Milano 1998

MOCA

- MOCA E GMP applicazione nel PACKAGING ALIMENTARE – on-line CSQA 31/5/21
- Dichiarazione di conformità dei materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti - Seminario AIDI – Roma Ottobre 2008
- Il Nuovo sistema di gestione e qualificazione degli imballaggi e dei manufatti a contatto con gli alimenti - Seminario IPP Milano - Giugno 2008
- Sicurezza alimentare nel packaging. BRCC/IOP, prEN 15593 e FEFCO - UNI –Milano maggio 2007
- Global Evaluator’s Qualification in Packaging Technology for BRC/IOP – IOP (Issue 1) - Amsterdam Giugno 2004
- Global Evaluator’s Qualification in Packaging Technology for BRC/IOP - IOP (Issue 2-3) Grantham-UK febbraio 2007

ALTRO

- Comunicazione strategica per Auditor CSQA - tenuto da FYM formazione – video e on-line giugno luglio 2020
- LEGO® SERIOUS PLAY® - HANDS ON BRICKS EXPERIENCE – Milano – 14/12/18

Lingua straniera

Inglese

Ruoli ricoperti / conclusi

- Membro GDL c/o UNI – Sicurezza alimentare
- Consigliere AICQ Settore alimentare.
- Membro Gruppo di Lavoro AICQ Centro Nord.
- Membro del Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria ricoprendo il ruolo di segretario, tesoriere e vicepresidente in mandati differenti
- Correlatore in tesi di Laurea c/o Facoltà di Farmacia, Università degli studi di Milano
- Vicepresidente Consiglio Ordine Nazionale dei Dottori Tecnologi Alimentari per due mandati).
- Membro Commissioni Esami di Stato per la professione di Tecnologo Alimentare-
- **Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria (rinnovato per mandato 2021-2023)**
- **Membro GDL c/o UNI – Food Authenticity**

Ruoli ricoperti attuali

- **Iscrizione CTU tribunale di Milano** in attesa di delibera del comitato (ottobre 2024)
- Iscritto a **Ruolo dei Periti ed Esperti della CCIAA** – Specializzazioni: difesa degli alimenti, sanità ambientale ed igiene, metodo HACCP, vedi Albo Consulenti (CTU) Milano - N. 9880 - Sezione Civile - Ordine: Vari
- **Membro CSI** (comitato di salvaguardia dell'imparzialità) dei prodotti lattiero caseari seguiti dall'ente CertiProDOP
- **Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria (rinnovato per mandato 2024-2027)**

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679), così come aggiornato al D.lgs. 101/18.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del medesimo, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi, dichiaro di essere in possesso dei titoli e delle qualifiche indicati nel presente curriculum vitae et studiorum, riservandomi di produrre a richiesta ulteriore documentazione utile alla valutazione della mia posizione."

Claudia Rossi



