

CURRICULUM VITAE

Dott.ssa Laura Brero
Biologa Nutrizionista
Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Via Torino, 111 10070 Cafasse (TO)
Tel. 0123-341044 Cell. 338-2387760
laura.brero@hotmail.it

Studi

- ❖ **Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione** (votazione finale: 70/70 lode)
(Università di Milano, 11/07/2001).
- ❖ **Diploma di Abilitazione** all'esercizio della professione di Biologo (Università di Torino, 03/06/1996).
- ❖ **Laurea in Scienze Biologiche** - Indirizzo fisiopatologico (votazione finale: 110/110)
(Università di Torino, 03/03/1995).
- ❖ Diploma di Maturità Professionale per **Tecnico di Laboratorio Chimico Biologico** (Torino, 08/07/1988).

Esperienze di lavoro

- ◆ Da ottobre 1996 dipendente presso Aziende di **ristorazione collettiva** con la funzione di **Specialista Qualità, Sicurezza e Ambiente della Direzione Qualità (SORICO S.p.A - Gruppo ONAMA - COMPASS GROUP ITALIA S.p.A - in corso)**.
Principali mansioni: redazione Manuali Autocontrollo e HACCP, gestione rapporti e corrispondenza con Organi di Controllo (ASL, NAS, CCIAA, Enti di Certificazione) e Clienti pubblici (es. Comune di Torino e limitrofi) e privati, organizzazione e conduzione corsi di formazione, gestione rapporti con fornitori, attività di audit presso impianti Compass e fornitori, attività di coordinamento delle verifiche di Certificazione ISO 9011, 22000, gestione attività analisi di laboratorio, coordinamento del team Controllo Qualità interno.
- ◆ Da aprile 2005 funzione di **Coordinatore Sistema Gestione Diete Speciali (SORICO S.p.A - Gruppo ONAMA - COMPASS GROUP ITALIA S.p.A - in corso)**.
Principali mansioni: coordinamento del gruppo Dietiste, supporto nell'attività di predisposizione di menù e diete personalizzate per la ristorazione collettiva. Effettuazione interventi di educazione alimentare per adulti e bambini.
- ◆ Da aprile 2009 funzione di **Addetto Servizio Protezione e Prevenzione ASPP (COMPASS GROUP ITALIA S.p.A - in corso)**.
Principali mansioni: redazione documenti di valutazione dei Rischi, piani di emergenza e DUVRI, gestione protocolli sorveglianza sanitaria e infortuni, gestione rapporti e corrispondenza con Organi di Controllo (SPRESAL, Enti di Certificazione) e Clienti pubblici e privati, organizzazione e conduzione corsi di formazione, attività di audit presso impianti Compass, attività di coordinamento delle verifiche di Certificazione ISO 18001 (sicurezza nei luoghi di lavoro) e 14000 (ambiente).
- ◆ Da settembre 2003 attività di **Libero Professionista** in ambito **igienico-sanitario** (Autocontrollo e HACCP) e **nutrizionale** (educazione alimentare, elaborazione schemi dietetici personalizzati e menù per collettività).
- ◆ Da gennaio 2000 collaborazione con l'**Azienda Ospedaliera Ordine Mauriziano di Torino** (Servizio di dietetica e nutrizione) ed il **Comune di Torino** (Divisione Servizi Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie) per il monitoraggio e la qualificazione del **servizio di ristorazione** dei **Centri Socioterapeutici Comunali**, con elaborazione dei menù e delle diete speciali (in corso).
- ◆ **Consulenza nutrizionale ed educazione alimentare** presso le scuole del Comune di Orbassano (2004).
- ◆ Collaborazione con la **NovaCoop**: educazione alimentare presso le scuole elementari, medie e superiori (Centro Educazione ai Consumi – Beinasco, 2003).
- ◆ **Docenza** (Economia domestica e Scienza dell'alimentazione) al corso per Operatori Socio-Sanitari presso l'**Agenzia Formativa IAL** (Torino, 2002-2003).
- ◆ **Tirocinio di specializzazione** in Scienza dell'alimentazione presso il reparto di Dietologia e Nutrizione clinica - Ospedale Mauriziano Umberto I (Torino, 1998-2001).
- ◆ **Docenza ai corsi di formazione** "Guida all'autocontrollo alimentare: igiene degli alimenti e HACCP" presso l'Azienda Sanitaria Locale 5 (Rivoli, Aprile 1999) e l'Ospedale Mauriziano Umberto I (Torino, Giugno 2001).

- ◆ Collaborazione come **Libero Professionista** con il Laboratorio G.B. Chiono: analisi chimiche, microbiologiche, industriali e merceologiche (Favria, 1996-1997).
- ◆ Incarico di **supplenza** presso l'Istituto San Giuseppe (Rivoli, 1996).
- ◆ **Tirocinio post-laurea** nel Laboratorio di Analisi chimico-cliniche presso l'Ospedale di Ciriè - Azienda Regionale USL n°6 (Ciriè, Marzo 1995- Marzo 1996).
- ◆ **Collaborazione** con il **Polo Biologico Universitario** -Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche presso l'Ospedale San Luigi, (Orbassano, Ottobre 1992- Marzo 1995).
- ◆ **Tecnico di Laboratorio** presso la ditta Zepi (Cafasse, Agosto 1988-Settembre 1989).

Conoscenze tecnico-pratiche

- Conoscenza della **Metodologia HACCP** e Autocontrollo applicata all'industria alimentare.
- Conoscenza dei **Sistemi di gestione qualità, sicurezza e ambiente** (ISO 9001, ISO 22005, ISO 14001, HACCP, OHSAS 18000, Rintracciabilità, Produzione Diete speciali).
- Conoscenza delle nozioni di **nutrizione e dietetica** (elaborazione menù per collettività, diete personalizzate, interventi di educazione alimentare).
- Capacità di utilizzo dei principali **strumenti di laboratorio chimico e microbiologico**.
- Effettuazione durante il corso di Laurea in Scienze Biologiche, dei seguenti **Laboratori**: Fisica (1991), Chimica (1991), Microbiologia (1991), Biologia Sperimentale (1991-92), Metodologie Farmacologiche (1994).

Curriculum formativo e professionale

Partecipazione ai Corsi/Convegni in tema di igiene e HACCP:

- Corso di formazione "Svolgimento di audit di seconda parte a fornitori food" (Silliker – Milano, maggio 2012).
- "Corso di formazione per Specialisti Qualità Sicurezza e Ambiente" (Compass Group Italia – Milano, giugno 2010).
- "La ristorazione ospedaliera" (Istituto Internazionale di ricerca – Milano, maggio 2010)
- "La Ristorazione collettiva: qualità, sicurezza e controlli (Scuola di sicurezza alimentare - Torino, 29-30/09/08).
- "Proposte operative per la ristorazione collettiva" (Chivasso, 22/11/07).
- "La sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva in Italia e in Europa" (Torino, 18-19/02/05).
- "La rintracciabilità degli alimenti" (Unione Industriale – Torino, 03/12/04).
- "Giornate sulla sicurezza alimentare" (Torino, 28-29/03/03).
- "Qualimentaria" (Milano, 18/04/02).
- "Impiego e controllo degli organismi geneticamente modificati nei formulati alimentari" (Milano, 03/03/00).
- "Il controllo della qualità degli alimenti: momento fondamentale di tutela della salute" (A.B.I.A.N. Genova, 4/12/98).
- "Qualificazione per valutatori interni del Sistema Qualità", con esame finale superato (Certiagro - Milano, 26-27/11/98).
- "Progettazione e Gestione di sistemi HACCP nell'Industria Agroalimentare" (Certiagro - Torino, 1-2/04/98).
- "Ristorazione collettiva e nuovi orientamenti verso la ricerca della qualità" (Torino, 13/12/97).
- "Riflettori sulla ristorazione collettiva" (Torino, 29/10/97).
- "Igiene degli alimenti" (Associazione Biologi Piemonte - Torino, 18/04/1997-21/05/97).
- "La qualità nell'industria alimentare dei prodotti freschi: autocontrollo, HACCP e logistica" (CO.SVI.FOR - Regione Piemonte- Torino 20/09/1996-28/02/97).
- "Alimenti e cosmetici : nuovi sviluppi di una professione" (Associazione Biologi Piemonte - Torino, 21/06/96).

Partecipazione ai Corsi/Convegni in tema di nutrizione e dietetica:

- “Accoglienza e inserimento a scuola dei bambini con gravi allergie alimentari: l'esperienza pilota della Città di Torino” (MIUR – Torino, novembre 2011).
- “NutriMI 2011 – 5° Forum Internazionale di Nutrizione Pratica” (SPRIM ITALIA - Milano aprile 2011).
- “Allergie e intolleranze alimentari nella ristorazione scolastica” (A.S.L. TO4 - Chivasso, gennaio 2011).
- “Linee guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica 2007 e norme legislative e operative sulla celiachia e allergie” (ASL TO 4 – Lanzo T.se, 04/11/08).
- “Ragazzi si mangia, non solo pasta... ma più frutta e verdura” (Torino, 27/03/07).
- “Cucina senza glutine” (Associazione Italiana Celiachia presso SORICO S.p.A., 14/02/06).
- “Focus allergeni: i rischi per il consumatore e gli adempimenti per il produttore. Lo stato dell'arte.” (Bioindustry Park – Colleretto Giacosa, 07/11/05).
- “Gestione presenza allergeni nei prodotti alimentari” (Certiquality – Milano, 27/10/05).
- “Laboratorio Alimentazione – Promozione salute Piemonte (DoRS- Regione Piemonte - Torino, 2003).
- “Alimentazione e promozione della salute” (Torino, 19/06/02).
- “Allergie alimentari nel bambino: come orientarsi?” (Torino, 18/05/02).
- “Lo sport comincia a tavola...” (Milano, 19/11/01).
- “Una vita più sana fin dall'infanzia” (Milano, 19/11/01).
- “La valutazione della composizione corporea nel soggetto sano e malato” (Torino, 28/03/01).
- “Introduzione all'analisi di bioimpedenza” (Akern – Firenze, 19/10/01).
- “L'Ospedale a tavola tra prevenzione, terapia e servizio – Linee guida per la ristorazione ospedaliera” (Lodi, 12/10/99).
- “Paziente tumorale e nutrizione artificiale” (Torino, 27/01/99).
- “Milano prevenzione: nutrizione e genetica dal bambino all'adulto” (Milano, 28-29/11/98).
- “Nutrizione enterale e fibra solubile” (Torino, 21/10/98).
- “Composizione corporea: metodi per la valutazione e risultati” (Torino, 30/09/98).

Partecipazione ai Corsi/Convegni in tema di Sicurezza sui luoghi di lavoro:

- Corso di formazione “Aggiornamento per RSPP/ASPP” (CSAO - Torino, gennaio 2013).
- Corso di formazione “Modulo B di specializzazione – Ateco 9” (CSAO - Torino, febbraio 2012).
- Corso di formazione “Modulo C di specializzazione” (Adecco Training - Milano, gennaio 2012).
- Corso di formazione “Aggiornamento per RSPP/ASPP” (Adecco Training – Milano, luglio 2011).
- “NutriMI 2011 – 5° Forum Internazionale di Nutrizione Pratica” (SPRIM ITALIA – Milano aprile 2011).
- “Corso per Auditor interno del Sistema di Gestione Sicurezza”, (Certiquality - Milano, marzo 2010).
- “Corso per lo svolgimento del compito di RSPP e ASPP – MOD. B di Specializzazione - Macrosettore di Attività Ateco 4” (CSAO – Torino, febbraio 2010).
- “Corso base per lo svolgimento del compito di RSPP e ASPP – MOD. A”(CSAO – Torino, 30/06 – 03/07/09).
- “Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro; legislazione cogente” (Bureau Veritas - Milano, 21-22/05/08).

Partecipazione ai Corsi/Convegni in tema di sostenibilità ambientale:

- “Ristorazione scolastica e sostenibilità ambientale” (QSA – Torino, novembre 2012).
- “Introduzione ai Sistemi di gestione ambientale secondo la Norma ISO 14001:2004” (Bureau Veritas - Milano, 26-27/11/08).
- “Eco-efficienza nella ristorazione moderna: esperienze a confronto” (Torino, 19/05/05).

Pubblicazioni

"In comune... la buona tavola – qualificazione e sviluppo del servizio di ristorazione per persone con disabilità" (in collaborazione con il Comune di Torino e l'Ospedale Mauriziano Umberto I) (Febbraio 2005).

"In comune... la buona tavola – ricerca e qualificazione della ristorazione nei servizi per persone con disabilità" (in collaborazione con il Comune di Torino e l'Ospedale Mauriziano Umberto I) (Novembre 2001).

"Suggerimenti per una corretta alimentazione" (in collaborazione con il Comune di Torino e l'Ospedale Mauriziano Umberto I) (Aprile 2002).

Lingue conosciute

Discreta conoscenza della lingua inglese e francese.

Uso del personal computer

Buona conoscenza dei principali programmi di scrittura (Word, Excel, Power Point, ecc.).

Dati Personali

Nata a Lanzo il 11/07/1969

Munita di auto propria

In possesso di Partita Iva

Iscritta all'Albo professionale dei Biologi (N. 045441)

Il Sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.

Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.