

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Clelia Lombardi**

Sesso F | Data di nascita 01/02/1968 | Nazionalità Italiana

✉ [clelia.lombardi@libero.it](mailto:clelia.lombardi@libero.it)

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Dal 2012 ad oggi: Referente Area Sicurezza Alimentare presso il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

Mansioni: svolge attività di consulenza per aziende alimentari: stesura e aggiornamento di piani HACCP e procedure aziendali connesse; effettua audit di parte prima e di parte seconda presso aziende alimentari, prevalentemente nel settore della ristorazione collettiva scolastica e ospedaliera; progetta ed eroga corsi di formazione per il personale in materia di igiene ed HACCP; fornisce consulenza alle aziende su tematiche specifiche inerenti la legislazione alimentare; effettua la redazione di guide/manuali sui temi dell' igiene alimentare, dell'HACCP e di normative specifiche inerenti la sicurezza alimentare; è di supporto al responsabile qualità aziendale per la formazione/integrazione delle procedure aziendali per la certificazione dei servizi di audit e formazione secondo la norma UNI EN ISO9001. Ha partecipato, in qualità di relatore, a numerosi convegni e seminari sui temi della sicurezza alimentare.

Dal 1996 al 2012: Area Formazione - Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

Progettazione ed erogazione di corsi di Igiene alimentare, Autocontrollo e HACCP, e corsi su temi inerenti la sicurezza alimentare; stesura e aggiornamento di piani HACCP e procedure aziendali; effettuazione di audit di parte prima e di parte seconda.

Dal 1995 al 1996 : Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

Attività svolta presso il laboratorio di Microbiologia, per l'esecuzione di analisi su alimenti e per il coordinamento di un progetto nazionale di normazione dei metodi di analisi in microbiologia degli alimenti, in collaborazione con la commissione UNI – Alimenti e bevande.

Da settembre 1994 a giugno 1995: Docente di Scienze Naturali e Scienze della Terra presso l'Istituto Tecnico Industriale Parificato "Galvani - S.Ottavio" di Torino

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

13-17/09/1999 Corso per Valutatori di Sistema Qualità qualificato CEPAS – Torino – con diploma rilasciato da ANGO (Associazione Nazionale Garanzia della Qualità) il 17/09/1999.

27-29/10/1999 "Group Training certificate/HACCP in Practice"- corso per accreditamento docenti del corso "HACCP in Pratica" – Gibilterra, Chartered Institute of Environmental Health.

6 maggio 1997 Corso sulle tecniche di formazione "Group Training certificate" con diploma rilasciato da Chartered Institute of Environmental Health

Ottobre 1992 – Novembre 1993 Diploma di Master Europeo in Ingegneria Ambientale - E.P.E.A. (European Polytechnic Environmental Association / COREP- Politecnico di Torino). Tesi sperimentale dal titolo "Determinazione delle prestazioni di diversi tipi di carbone attivo granulare nella rimozione di composti organoalogenati presenti nelle acque potabili, svolta presso il Laboratorio chimico-fisico dell'Italgas di Asti.

Marzo 1992- Marzo 1993 Tirocinio annuale per l'abilitazione alla professione di biologo svolto presso la sezione biologica dell'USL di Grugliasco, nel settore di analisi microbiologica degli alimenti. Esame di Stato per l'abilitazione alla professione di Biologo sostenuto e superato nella prima sessione del 1994.

Marzo 1992 Diploma di Laurea in Scienze Biologiche - Università degli Studi di Torino.  
La tesi sperimentale, dal titolo "Modificazioni nucleari in funghi endomicorizici vescicolo-arbuscolari del genere Glomus nelle diverse fasi d'infezione", è stata svolta nel Dipartimento di Biologia Vegetale.  
Votazione: 110 e lode/110

Luglio 1987 Diploma di Maturità Scientifica - Liceo Scientifico Statale "Leonardo da Vinci" – Torino  
Votazione: 60/60

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	C2	C1	C1	B2
FCE (Cambridge First Certificate in English) conseguito nella sessione di dicembre 2005 – Grade A					
Francese	A2	C1	A2	A2	A2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze informatiche Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office

Patente di guida B

**Pubblicazioni** Ha contribuito alla stesura delle seguenti pubblicazioni:

- I principali adempimenti per le imprese alimentari - CCIAA Torino - 2014
- Qualità nei Bar - Manuale operativo- Regione Piemonte – 2013
- Alimenti Scuola e Salute – I principali strumenti a tutela del consumatore – CCIAA Torino- 2013
- Per un cibo sano e pulito – Manuale di buone pratiche igieniche – Slow Food/Laboratorio Chimico CCIAA Torino- 2011
- Gli imballaggi dei prodotti alimentari- Sicurezza ed aspetti ambientali - Unioncamere Piemonte – 2010

Per la collana "Guida ai diritti" della Camera di Commercio di Torino ha contribuito alla redazione delle guide:

- Sprechi alimentari – 2013
- Confezioni e imballaggi? Vai sul sicuro – 2008
- Prodotti alimentari? Vai sul sicuro – 2008

### Corsi e Seminari

- Convegno Regione Piemonte- A.S.L. 3 : "La vendita di alimenti sulle aree pubbliche: a che punto siamo?" – Grugliasco (TO), 28 novembre 1998
- Convegno A.B.I.A.N./Ordine Nazionale dei Biologi : "Il controllo della qualità degli alimenti: momento fondamentale di tutela della salute" –Genova, 4 dicembre 1998
- Corso "Il responsabile HACCP nell'industria dell'imballaggio"- Milano, Istituto Italiano Imballaggio,11-12/02/2003
- Convegno "Sanità pubblica, produzione e distribuzione, mondo scientifico e consumatori a confronto per un patto sulla sicurezza alimentare"- SIA (Comitato Promotore Autorità Nazionale Sicurezza Alimentare), Torino 29/03/2003
- Corso di sicurezza avanzato (per datori di lavoro, RSPP e addetti al SPP), Torino, Laboratorio Chimico CCIAA , 7-14/04/2003
- Corso "La nuova norma ISO22000 – Food Safety Management System" – Torino, AICQ Piemonte, 27/02/2006
- Corso "La conformità dei materiali a contatto con alimenti: dalle GMP agli obblighi dettati dalla legislazione europea", Torino, Scuola di Sicurezza Alimentare, 04/02/2009
- Corso " Focus sui materiali a contatto con alimenti", Cermet, Torino, 21/04/09
- Corso "Etichettatura e presentazione del prodotto alimentare", Scuola di Sicurezza Alimentare, Torino, 21/09/09
- Corso "Igiene e tecnologia dei prodotti trasformati a base di carne, latte e vegetali: teoria e pratica" –ASLTO4 – Chivasso, 4-5/02/2010
- Corso di aggiornamento "Audit efficace e gestione dei rischi" - Torino – Laboratorio Chimico Camera di Commercio 20/11/2012
- Corso IFS Food Store – Formazione per ispettori Standard IFS Food Store – Milano – FIT Italia, 01/07/2015
- Corso per ispettori IFS Global Markets Food - Milano – FIT Italia, 02-03/07/2015
- Corso "Preventive Controls for Human Food" - FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance) – Torino, 7-9/06/2017
- Food Safety Plan, dall'HACCP all'HARPC – Torino, Laboratorio Chimico Camera di Commercio / Almater, 20/09/2017
- I controlli ufficiali secondo il Regolamento UE 625/2017: prima lettura – ASL Città di Torino, 27/10/2017
- Seminario "Food Defense Awareness - La prevenzione delle adulterazioni e manomissioni volontarie", Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino/Tecnoalimenti, 14/03/2018
- Seminario "La gestione della ristorazione pubblica: dalla sicurezza alimentare alla Food Defense", Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino/Tecnoalimenti, 29/06/2018
- Corso "ISO 22000:2018 - cambiamenti chiave rispetto alla precedente versione 2005", SAI GLOBAL, 21/02/2020
- Corso (FAD- Ministero dell'Ambiente): "Green Public Procurement: strumenti e metodi per l'applicazione dei CAM negli appalti della pubblica amministrazione", 8/4/2020

### Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

28/08/2020

