

<p><b>Curriculum Vitae</b> <b>INFORMAZIONI PERSONALI</b> Cognome e nome</p> <p>Indirizzo</p>	<p><b>TONEATTO SILVIA</b></p>
<p>Telefono</p>	
<p>Email</p>	
<p>Luogo e data di nascita</p>	
<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LEAD AUDITOR di II parte ESG presso BUREAU VERITAS GROUP per conto di LVMH nel settore della moda di lusso</li> <li>- LEAD AUDITOR di II parte HACCP presso BUREAU VERITAS GROUP</li> <li>- LEAD AUDITOR sistemi di gestione per la qualità, Norme UNI CEI EN ISO/IEC serie 17000, UNI CEI EN ISO/IEC 17025, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 19011</li> <li>- progettazione sistemi di gestione in relazione a standard BRCS, IFS, FSSC22000, ISO22000, ISO2005 e ISO 9001 (tutti i settori)</li> <li>- progettazione di: <ul style="list-style-type: none"> <li>o piani HACCP per aziende registrate agro-alimentari (Reg. CE 852/04)</li> <li>o piani HACCP per aziende riconosciute (Reg. CE 853/04)</li> <li>o documento di valutazione del rischio Legionella</li> <li>o documento di valutazione del rischio piscine</li> <li>o PSA – documento di valutazione e gestione del rischio per la sicurezza dell’acqua nei sistemi di distribuzione interni degli edifici prioritari e non prioritari in base al D. Lgs 23 febbraio 2023, n. 18 – Rapporti ISTISAN 22/32</li> </ul> </li> <li>- consulenza in: <ul style="list-style-type: none"> <li>o industrie alimentari (comprese aziende a bollo CE)</li> <li>o GDO e piattaforme distributive (Eurospin S.p.A. e Cancelloni Food Service SpA)</li> <li>o aziende agricole e ristorative</li> <li>o strutture ricettive</li> <li>o certificazioni DOP, IGP</li> </ul> </li> <li>- docenza dal 1998 ad oggi in materia di: <ul style="list-style-type: none"> <li>o HACCP / Igiene degli alimenti per aziende alimentari di tipo ristorativo, aziende vitivinicole e olearie, bolli CE, GDO (idoneità all’attività di docenza DGR 540/2024 rilasciato dalla Azienda USL Toscana Sud Est in data 06/11/2024 allegata al presente)</li> <li>o etichettatura dei prodotti alimentari</li> <li>o reazioni avverse agli alimenti: allergeni e intolleranze alimentari con focus sulla celiachia</li> <li>o tracciabilità e rintracciabilità nelle industrie alimentari</li> <li>o benessere animale</li> <li>o legionella</li> <li>o merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura</li> <li>o alimentazione e nutrizione</li> <li>o norme comportamentali in Clean Room e zone a contaminazione controllata per aziende farmaceutiche</li> </ul> </li> <li>- valutatore e consulente standard ADAM Accessibility for Disabilities Assessment Model</li> <li>- progettazione e coordinamento della formazione delle risorse umane delle aziende private e pubbliche</li> <li>- progettazione di disciplinari tecnici sulla rintracciabilità di prodotto nelle filiere alimentari</li> <li>- Preventive Controls Qualified Individual Human Food (FDA – FSMA) PCQI per la predisposizione dei Food Safety Plan per esportazione in USA</li> <li>- componente supplente del “Comitato Ricorsi” per il Biologico assegnato da QCertificazioni s.r.l.</li> </ul>

<p><b>ESPERIENZE LAVORATIVE</b></p>	<p>Da aprile 2022 ad oggi: <b>libera professione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consulente per sistemi di certificazione BRCGS, IFS, FSSC22000, ISO22000, ISO2005 e ISO 9001 (tutti i settori), HACCP</li> <li>- docente HACCP presso agenzie formative accreditate</li> </ul> <p>Da febbraio 2012 ad oggi: <b>Professione Consulenti S.R.L.</b> – Monteriggioni (SI) impiegata 1° livello</p> <p>Da settembre 2020 a settembre 2023 incarico di Responsabile Assicurazione Qualità come consulente esterno presso <b>Castiglion del Bosco soc. agr. a r.l. (SETTORE VITIVINICOLO E OLEICO)</b></p> <p>Da novembre 2007 a febbraio 2012: impiegata 1° livello settore industria in qualità di responsabile assicurazione e controllo qualità c/o <b>Casa Toscana S.r.l.</b> – Rigomagno (SI), <b>Tre Torri S.r.l.</b> – Gambassi Terme (FI) e <b>Arte Salumi S.r.l.</b> Orentano (PI) (<b>SETTORE LAVORAZIONI CARNI, SALUMI</b>);</p> <p>Da 2009 a 2010: attività di assistenza e coordinamento per la formazione finanziata per le società Tre Torri s.r.l., Casa Toscana S.r.l. e Arte Salumi s.r.l. con progetto “Alla ricerca dell’eccellenza: Sistema Qualità e Controllo di Gestione” gestita dalla società I-Know.it s.r.l.</p> <p>Da gennaio 2000 a ottobre 2007: “<b>pH srl</b>” Sambuca V.P. (FI) impiegata 1° livello in qualità di responsabile gruppo HACCP</p> <p>Maggio 1998 – dicembre 1999: consulente esterno in materia di igiene e sicurezza degli alimenti c/o pH S.r.l.</p> <p>Marzo 1998: incarico di docenza di Igiene degli Alimenti per un corso di formazione sull’imprenditoria femminile nel settore Bed &amp; Breakfast (Progetto Wish) organizzato da “Mondo Lavoro” di Siena ed incarico di docenza in materia di Chimica inorganica, organica, biochimica, microbiologia, biotecnologie per un corso professionale per “Tecnico della valorizzazione dei prodotti agro-alimentari tipici” (P.O.: Multiregionale 940029/I/3) organizzato da “Eurobic” di Poggibonsi (SI)</p> <p>1996 – 1997: contratto di prestazione d’opera presso l’Istituto di Neurologia dell’Università di Siena in qualità di ricercatrice</p> <p>1994 – 1995: consulente esterno in materia di igiene e sicurezza degli alimenti c/o aziende alimentari</p> <p>1988 – 1999: FOODSERVICE System Italia S.p.A. in qualità di operaio VI livello</p>
<p><b>STUDI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Università degli Studi di Firenze: iscritta al <u>Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari</u> presso la Facoltà di Agraria (esami sostenuti 10)</li> <li>- 1997: Università degli Studi di Siena. <u>Dottorato di Ricerca</u> in Neuroscienze con massimo punteggio conseguito presso l’Istituto di Scienze Neurologiche Ospedale ‘Le Scotte’, laboratorio di Neuroimmunologia discutendo la tesi dal titolo: “Effetti della proteina gp120 dell’envelope del virus HIV-1 sulla barriera emato-encefalica: studio ‘in vivo’ ed ‘in vitro’”</li> <li>- 1991: Università degli Studi di Siena. <u>Laurea in Scienze Biologiche</u> con votazione 110/110 e lode. Argomento di tesi sperimentale: “Analisi di soggetti HIV-sieropositivi e HIV-sieronegativi mediante nested-PCR”</li> <li>- a.s. 1996 – 97: Istituto Magistrale “Santa Caterina da Siena” di Siena. <u>Diploma di Maturità Magistrale</u></li> <li>- a.s. 1985 – 86: Liceo Scientifico Statale “G. Galilei” di Siena. <u>Diploma di Maturità Scientifica</u></li> </ul>
<p><b>FORMAZIONE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso del 8-9/10/24 “Adempimenti Ambientali – Normativa cogente di base ed obblighi per le aziende” organizzato da Bureau Veritas</li> <li>- Corso ottobre 2024 - ESG CUSTOMIZED AUDIT organizzato da Bureau Veritas</li> <li>- Corso on line 16/02/2024: FSSC22000 v. 6 elementi introduttivi; organizzato da CSQA</li> <li>- Battipaglia dal 11/11/23 al 30/11/23 Rischi specifici in Sanità organizzato da GLOBALFORM srl per n. 50 crediti ECM</li> <li>- Corso on line 25/08/23: IFS Food Version 8 Industry Training organizzato da DNV approvato da IFS Food certificate No.: 55509558-145184537</li> <li>- Corso on line 17-24 giugno 2023 “Il BRC Global Standard for Food Safety Issue 9” organizzato da Kiwa</li> <li>- corso on line 25-26 ottobre 2022 “Lo standard GSFS 9. Corso ufficiale BRC Academy” (W/2022/562 - GS/1)</li> <li>- Monteriggioni dal 08/08/22 al 11/08/22 “Sistemi di gestione integrati” organizzato da LA FABBRICA DELLE IDEE S.r.l. – Piano P. Consulenti RE FORM (ID317532)</li> <li>- Arezzo 6 – 7 luglio 2022: Avviso Fondimpresa - P. Consulenti -Re Form (ID. 317532) SISTEMI DI GESTIONE QUALITA' ISO 9001:2015” organizzato da Agenzia Formativa “La Fabbrica delle Idee”</li> <li>- Arezzo 8 luglio 2022: Avviso Fondimpresa - P. Consulenti -Re Form (ID. 317532) SISTEMI INTEGRATI” organizzato da Agenzia Formativa “La Fabbrica delle Idee”</li> <li>- corso 2-3-4 agosto 2021: Quality Assessor - Modulo 2 AICQ SICEV: auditor/lead auditor sistemi di gestione per la qualità, Norme UNI CEI EN ISO/IEC serie 17000, UNI CEI EN ISO/IEC 17025, UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 19011 – organizzato da DNV con superamento esame</li> </ul>

**FORMAZIONE**

- Webinar Q&A 23/03/21 "La nuova versione 7 dello IFS Food Standard", organizzato da Kiwa
- corso on line: 21/12/20 IFS Food Version 7: cosa cambia? – organizzato da DNV GL Business Assurance Italia s.r.l.
- Arezzo 3 giugno 2020: Corso "La gestione delle telefonate e/o reclami del cliente" organizzato dall'agenzia formativa Partner S.r.l e finanziato da Fondimpresa nell'ambito del Piano "Consulenti in form" (ID. Piano 250076)
- Arezzo 27 novembre 2019: Corso "La gestione del tempo" organizzato dall'agenzia formativa Partner S.r.l e finanziato da Fondimpresa nell'ambito del Piano "Consulenti in form" (ID. Piano 250076)
- Arezzo 7 gennaio 2019: Big Data & Analytics per la gestione del sistema qualità in azienda, corso organizzato da PARTNER srl nell'ambito del Piano "Wind – Work Innovation Development" codice AVT/146B/171 – cup G57D18000040008
- Parma 10-12 settembre 2018: Corso PCQI per Human food ufficialmente riconosciuto da Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) organizzato da CSQA
- Monteriggioni (SI) 4 e 5 febbraio 2016: Norma UNI EN ISO 19011:2012 e UNI EN ISO/IEC 17021:2011; Auditor / Lead auditor Sistemi di Gestione (norma UNI EN ISO 19011:2012 e UNI EN ISO/IEC 17021:2011) organizzato da SGS Italia S.p.A.
- Firenze 10/04/15: convegno "BRC GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY VERSIONE 7" organizzato da Certiquality presso CONFINDUSTRIA FIRENZE
- Firenze 18/03/15: corso "BRC versione /. Cosa Cambia?" organizzato da DNV\_GL
- Milano 2 ottobre 2014: seminario "Etichettatura dei prodotti alimentari" L'attuazione del Regolamento europeo 1169/2011 e le relative modifiche che entreranno in vigore entro la fine del 2014, coinvolgendo tutti i produttori e distributori alimentari" organizzato da Agrolab Group e R&C Lab s.r.l.
- Siena 08/09/14 Corso aggiornamento interno Accordo Stato Regioni 21/12/11 e 22/02/12 organizzato da Professione Consulenti s.r.l.
- Siena dal 07/10/13 al 24/02/14: Sistemi Integrati Ambiente / Sicurezza / Qualità (ID:671306) (32 ore) organizzato da ASSOSERVIZI Società di servizi di Confindustria Siena n. 140124 Registro degli attestati
- Siena dal 24/05/13 al 07/10/2013: Sistemi Gestione Ambientale ISO 14001:2004 (ID:671305) (32 ore) organizzato da ASSOSERVIZI Società di servizi di Confindustria Siena n. 130287 Registro degli attestati
- Castiglion Fiorentino 16 maggio 2013 Corso di formazione per valutatori e consulenti ADAM Accessibility for Disabilities Assessment Model
- Parma 15 maggio 2013. "La Food Defense – Rapporto tra Food Defense e HACCP" Organizzato da Gelati s.r.l. in collaborazione con la CCIAA di Parma.
- Castiglion Fiorentino (AR) 19 aprile e 3-4-11 maggio 2013. Corso di formazione per valutatori e consulenti ADAM Accessibility for Disabilities Assessment Model organizzato da Q Certificazioni s.r.l.
- Trento 22 marzo 2012. Incontro tecnico "I nuovi accordi Stato - Regioni: cosa cambia nella formazione sicurezza?" organizzato da NECSI
- Prato 14 febbraio 2012 Aggiornamento RSPP sugli obblighi formativi D. Lgs n. 81/2008 Ateco Tutti organizzato da SAPERI srl
- Siena, 8 novembre 2010 corso di formazione in materia di corretta gestione dei nuovi adempimenti relativi ai rifiuti aziendali organizzato da Professione Consulenti srl
- Parma 4-5 marzo 2003. Corso di formazione organizzato da AITA su "Analisi sensoriale e customer science: introduzione ed approfondimenti".
- pH srl 2003/2004: Assaggi guidati (20 sedute) ed iscrizione all'elenco nazionale degli assaggiatori di olio vergine di oliva.
- pH srl 2003/2004: Assaggi guidati (20 sedute) ed iscrizione all'elenco nazionale degli assaggiatori di olio vergine di oliva.
- 2003: Corsi interni sul SQ e la norma ISO 17025.
- pH srl Maggio/Giugno 2003. Corso di formazione per "Assaggiatori di Oli di oliva" della durata complessiva di 41 ore.
- Gennaio 2003. Corso di aggiornamento interno "Sofisticazioni negli oli di oliva: tecniche analitiche di indagine".
- 2002: Corsi interni sul SQ e la norma ISO 17025.
- pH srl settembre/ottobre 2002. Corso di introduzione alla degustazione (5 lezioni) tenuto da Slow Food
- pH srl luglio/settembre 2002. Corsi di controlli ambientali con pratica (6 sedute) tenuti da BIPI
- pH srl 12 luglio 2002. Corso interno su normative in materia di sicurezza
- Parma 14 e 15 maggio 2002 - Corso AITA: Aggiornamenti di legislazione alimentare)
- Roma 12-13 giugno 2000. Corso teorico-pratico di base ABI PRISM 5700 – 7700 – 7200 organizzato da PE Italia. Genetic Analysis Core Lab della PE Italia di Roma
- Monza 30 marzo 2000. Workshop teorico-pratico sugli OGM e la loro rilevazione mediante Real-time PCR organizzato da PE Italia.

<b>FORMAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parma 7 marzo 2000. Corso di formazione “Recenti evoluzioni del diritto alimentare” organizzato da Associazione italiana di tecnologia alimentare AITA. Centro Congressi “S. Elisabetta”</li> <li>- Milano, 3 marzo 2000. Seminario di aggiornamento “Impiego e controllo degli organismi geneticamente modificati nei formulati alimentari” organizzato da Di.PRO.VE – Laboratorio Analisi Alimenti e dalla Facoltà di Agraria – Università degli Studi di Milano. ISU</li> <li>- Pisa – Prato, 22-29 gennaio 2000. Corso di formazione e di aggiornamento in “Microbiologia degli alimenti”: autocontrollo: il laboratorio nella verifica della corretta attuazione di quanto previsto dai decreti legislativi n. 155/97 e 156/97; organizzato da Ordine Nazionale dei Biologi, Associazione Biologi Italiani Alimenti e Nutrizione, Associazione Scientifica Biologi Pisa.</li> <li>- Modena 10 dicembre 1999. Ciclo di seminari: Tecnologia alimentare &amp; sanità “Ruolo del laboratorio nei piani di autocontrollo” organizzato da USL Modena Dipartimento di Prevenzione, Centro Carni Prevenzione Igienico-sanitaria.</li> <li>- Chianciano Terme 30 settembre – 3 ottobre 1999. XII Congresso Internazionale “Igiene e salubrità degli alimenti e dell’ambiente” Ordine Nazionale dei Biologi.</li> <li>- Firenze 27 settembre 1999. Convegno Nazionale “Decreto Legislativo 155/97 e sicurezza degli alimenti” organizzata da IAL Toscana e ADICONSUM.</li> <li>- Firenze 12 Ottobre 1994: European Electrophoresis Seminar Tour 1994., promosso da Pharmacia Biotech</li> <li>- Roma 15 Giugno 1993: Sviluppi e prospettive della tecnica di marcatura non radioattiva di acidi nucleici, promosso da Boehringer Mannheim</li> <li>- Rimini 24 - 25 Maggio 1993: Seminario di Neuropatologia “Fisiopatologia integrata della glia e dei neuroni nelle malattie del sistema nervoso”., promosso da Associazione Italiana di Neuropatologia</li> </ul>
<b>ABILITAZIONE PROFESSIONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1993: Università degli Studi di Siena. Abilitazione professionale con votazione 150/150</li> <li>- Iscritta all’Ordine dei Biologi della Toscana e dell’Umbria con numero ToU_A0975</li> </ul>
<b>DATA</b>	20/03/25
<b>FIRMA</b>	

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae ai sensi dell’art.13 del D. Lgs.196/2003 e all’art.13 del Regolamento UE 2016/679 per la protezione delle persone fisiche e giuridiche riguardo al trattamento dei dati personali.