

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Katia Leggio

Sesso Femminile | Data di nascita 25/09/1972 | Nazionalità Italiana

## POSIZIONE RICOPERTA

Dal 1999 ad oggi lavora in Area Progettualità Agroalimentare presso il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, svolgendo le seguenti attività:

- stesura e aggiornamento di piani **HACCP** e procedure aziendali connesse.
- stesura dei piani **HARPC** e Food Safety Plan (FSP) secondo il sistema americano Food and Drug Administration (FDA) -Food Safety Modernization Act (FSMA).
- **audit** di parte prima e di parte seconda presso aziende alimentari, prevalentemente nel settore della ristorazione collettiva scolastica, ospedaliera ed aziendale;
- **formazione** in materia di igiene ed HACCP, igiene degli alimenti ed educazione alimentare;
- **consulenza** alle aziende su tematiche specifiche inerenti la sicurezza alimentare;
- stesura **Capitolati Speciali d'Appalto**, tabelle merceologiche e allegati
- redazione di **guide**, manuali e/o materiale didattico sui temi dell' igiene alimentare, del HACCP e di normative specifiche inerenti la sicurezza alimentare e sulla sana e corretta alimentazione;
- **relatore** convegni e seminari sui temi della sicurezza alimentare;
- formulazione di **menù e tabelle dietetiche per la refezione collettiva scolastica e ospedaliera**;
- partecipazione a **progetti** di Educazione Alimentare e Sicurezza alimentare;
- partecipazione alle **commissioni di gara d'appalto** per il servizio di mensa scolastica.

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da Settembre 1999 ad oggi	Dipendente Laboratorio Chimico della CCIAA di Torino – Via Ventimiglia, 165 Area Sicurezza Alimentare
Anno accademico 2002-2003 ad oggi	Attività di complemento alla didattica di Scienze Tecniche Dietetiche Applicate alla Ristorazione Collettiva Corso di Laurea della Professione Sanitaria di Dietista, Università Medicina e Chirurgia- Torino
Anno 2017	ASCOM Savigliano - Via Mabellini 2/1 e Piazza Schiaparelli 13 – Savigliano (CN) Docente corsi di abilitazione somministrazione di alimenti e bevande e attività di commercio nel settore merceologico alimentare
Dal 2006 al 2009	Azienda Sanitaria Ospedaliera C.T.O./M.Adelaide – Torino Ambulatorio di Nefrologia Dietista volontaria
Da Luglio 2006 a Dicembre 2008	AICQ -Piemontese Collaborazione con AICQ Piemontese come auditor in incognito in aziende alberghiere (MysteryClient), nell'ambito del Progetto "YES! Torino Quality for travellers", della Camera di Commercio di Torino
Anno accademico 2005-2006	Attività di docenza in igiene degli alimenti per conto del Formont Scuola Media Superiore Arte Bianca e Alberghiero "Beccari"- Torino
Luglio 1997 a Settembre 1999	My Lunch s.p.a. – Via Carpaccio, 23 – Trezzano S/N , Milano Dietista ed Ispettore Responsabile del Sistema HACCP-ISO 9000 per il Piemonte e Valle d'Aosta

Dal 1996 al 1999

Ospedale Valletta (A.S.L. 1)  
Via Ugolini n° 2 CAP 10135 Torino  
Servizio di Nefrologia e Dialisi - Servizio di Diabetologia  
Dietista volontaria

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Marzo 2021 Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training – BRCS
- Marzo 2021 Global Standard for Food Safety Issue 8: Auditor Training
- Febbraio 2020 ISO 22000:2018 cambiamenti chiave rispetto alla precedente versione del 2005 – SAI GLOBAL
- Gennaio 2019 Food Fraud, Food defense, HARPC
- Aprile 2018 La gestione della ristorazione pubblica: dalla sicurezza alimentare alla Food Defense
- Settembre 2017 Certificate of training  
FSPCA Preventive Controls for Human Food per formazione PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)
- Anno 2013-2014 Dipartimento di Neuroscienze Città della Salute e della Scienza Torino  
Master in medicina moderna –Global Health
- Anno 2009-2012  
*Titolo tesi* Università degli studi di Torino – Facoltà di Agraria  
Laurea magistrale in scienze e tecnologie agroalimentari  
*“Maestri del Gusto: Eccellenze enogastronomiche di Torino e provincia”*
- Anno 2008-2009 Abbey School – C.so Francia, 68 - Torino  
Corso di 60 ore per il perfezionamento della lingua inglese
- Anno 2006-2007  
*Titolo tesi* Università degli studi “Gabriele d’Annunzio”- Chieti – Pescara Facoltà di Medicina e Chirurgia  
Laurea in dietistica  
*“Alterazioni endocrine in corso di insufficienza renale cronica”*
- Anno 2001-2002 C.F.P. Mario Enrico (TO)  
Attestati di frequenza rilasciati dalla Regione Piemonte per i seguenti corsi :
  - Aggiornamento informatico windows utente - totale 40 ore
  - Aggiornamento informatico word - totale 40 ore
  - Aggiornamento informatico excel - totale 40 ore
  - Aggiornamento informatico data base - totale 60 ore
  - Aggiornamento informatico internet - totale 40 ore
- Anno 1993-1996  
*Titolo tesi* Azienda Ospedaliera “San Giovanni Battista” Torino  
Diploma di abilitazione all’esercizio della professione di Dietista  
*“Supporto nutrizionale nel paziente neoplastico”*
- Anno 1887-1992 I.T.F. “Santorre di Santarosa”  
Diploma di Maturità Tecnica Femminile

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A2	B2	A2	A2	B2
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze informatiche Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office

Patente di guida Tipo B

PUBBLICAZIONI

- 2020 Per la Camera di Commercio di Torino ha redatto la guida:  
*Food defense e gestione delle emergenze per il settore agroalimentare*
- 2019 Per la Città di Torino ha contribuito a redigere la guida: Dal cibo si impara!  
Percorso di educazione alimentare per le scuole
- 2017 Per la Camera di Commercio di Torino ha redatto la guida:  
*Leggere le informazioni nutrizionali degli alimenti*
- 2016 L. Bioletti, M.T. Capuano, F. Vietti, L. Cesari, L. Emma, K. Leggio, L. Fransos, A. Marzullo, S. Ropolo, M. Strumia  
"Celiac disease in school food service of Piedmont Region: Valuation of gluten-free meal" pubblicazione sugli Annali di Igiene 2016
- 2015 Per CIBARIA l'esperto risponde:  
*Articolo sugli allergeni*
- 2015 Per la Camera di Commercio di Torino ha redatto la guida:  
*Soluzioni pratiche per l'operatore del settore alimentare che fornisce alle collettività alimenti che possono provocare allergie ed intolleranze*
- 2013 Alimenti Scuola e Salute – I principali strumenti a tutela del consumatore – CCIAA Torino
- 2013 Per la collana "Guida ai diritti" della Camera di Commercio di Torino ha contribuito alla redazione delle guide:  
*Sprechi alimentari*
- 2008 M. Salomone, G.B. Piccoli, M.C. Torazza, L. Emma, K. Leggio  
Cachessia in corso di dialisi  
Minerva Urologica e Nefrologica  
Minerva medica
  
- G. Triolo, M.C. Torazza, K. Leggio, L. Emma  
Esercizio fisico nel trapiantato  
Tecniche Nefrologiche e Dialitiche  
BIOS

2007

---

*"L'appetito vien lavorando"*- Alimentazione e attività fisica - Prevenzione dell'obesità e sovrappeso in adulti negli ambienti di lavoro  
Azienda Sanitaria Ospedaliera C.T.O./M.Adelaide – Torino  
Servizio di dietetica e medicina del lavoro

## PROGETTI

2008

Collaborazione con l'AIC Piemonte (Associazione Italiana Celiachia), sulla formulazione di griglie per la valutazione degli esercizi informati.

2010

---

Partecipazione a diversi seminari e convegni nell'ambito della sicurezza alimentare e nutrizione, anche con ECM sia in qualità di relatore che di discente.

## SEMINARI E CONVEGNI

## 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 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell'art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.

Torino 21 gennaio 2022

In fede

