



Provincia di Como

S1.02 SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI
S2.05 SERVIZIO STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE - SAP

DETERMINAZIONE N. 299 / 2022

**OGGETTO: S.A.P. COMO - COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027. CIG: 9062159A2C
NOMINA COMMISSIONE DI GARA**

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Richiamata integralmente la determinazione a contrarre n. 45/2022 con cui si dava avvio alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto di cui all'oggetto, che prevede, tra l'altro, che l'aggiudicazione avvenga a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs n. 50/2016;

Dato atto che, ai fini della valutazione della migliore offerta occorre procedere alla nomina della commissione di gara ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016;

Precisato che il comma 3 del suddetto art. 77 è stato sospeso dall'art. 1, comma 1, lett. c), della legge n. 55/2019 ed il termine di sospensione poi differito al 30 giugno 2023 dall'art. 8 comma 7 della legge n. 120/2020;

Dato atto che, la Provincia di Como ha ritenuto opportuno, disciplinare, secondo canoni e principi di trasparenza, professionalità, parità di trattamento tra gli operatori, il procedimento di individuazione, selezione, nomina nonché la determinazione dei compensi da corrispondere ai commissari di gara;

Visto il "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni" approvato con Deliberazione del Presidente n. 28 del 21.06.2016;

Richiamata la deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 con cui è stata approvata la modifica al suddetto Regolamento, in conformità a quanto previsto dal Decreto del 12 febbraio

2018, emanato dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti di concerto con il Ministero dell'Economia e delle Finanze, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 16 aprile 2018, avente ad oggetto: "Determinazione della tariffa di iscrizione all'albo dei componenti delle commissioni giudicatrici e relativi compensi" che stabilisce che la quantificazione del compenso spettante ai singoli componenti delle commissioni deve essere correlata all'importo a base di gara ed agli altri elementi di ponderazione previsti nell'allegato "A" parte integrante del medesimo decreto;

Ritenuta la necessità di avvalersi, in aggiunta al Presidente di Commissione, con specializzazione nella materia delle gare pubbliche, di due esperti nelle materie cui il presente appalto attiene;

Ritenuto pertanto di procedere alla nomina della Commissione di gara per l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto indicato, secondo quanto disposto con il Regolamento di cui sopra avvalendosi di due esperti in materia con specifiche conoscenze ed esperienze in tecnologia alimentare, figure professionali non presenti nell'organico della Provincia di Como e del Comune di Rovello Porro;

Visti i curricula della Dott.ssa Loredana Dioguardi - Tecnologa Alimentare - libera professionista e della Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca - Tecnologa Alimentare - libera professionista;

Preso atto delle dichiarazioni di inesistenza di cause di incompatibilità trasmesse dalle stesse rispettivamente in data 22.03.2022 per la dott.ssa Dioguardi e in data 05.04.2022 per la dott.ssa Mosca;

Ritenuto pertanto, in applicazione del principio di rotazione e per l'esperienza maturata nel settore cui il presente appalto attiene, di avvalersi dei suddetti professionisti;

Ritenuto che tutti i componenti la Commissione posseggano le competenze necessarie alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla procedura in oggetto richiamata;

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 7 del 24.03.2022 con cui è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2022 – 2024;
- la deliberazione del Presidente n. 56 del 29.03.2022 con cui è stato approvato il PEG 2022-2024;

D E T E R M I N A

1 di nominare la Commissione di Gara relativa all'appalto in oggetto, con la composizione di seguito indicata:

- **PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como;

- **COMPONENTE:** Dott.ssa Loredana Dioguardi - Tecnologa Alimentare - libera professionista;
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca - Tecnologa Alimentare - libera professionista;
- **SEGRETARIO** Dott.ssa Elisabetta Lontani – Servizio S.A.P. della Provincia di Como;

2. di dare atto che i curricula della Dott.ssa Loredana Dioguardi e della Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca sono allegati alla presente determinazione, quali parti integranti, il curriculum vitae del Dott. Matteo Accardi è pubblicato sul sito istituzionale della Provincia di Como www.provincia.como.it nella sezione Amministrazione Trasparente;

3. di quantificare, tenuto conto di quanto espresso all'art. 5 commi 4 e 5 dell'allegato "A" della deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 "Modifica al Regolamento per la nomina dei componenti delle commissioni di gara" **nell'importo lordo di € 1.250,00 (IVA, tasse e contributi inclusi)** il compenso spettante a ciascun componente esterno della Commissione di gara di che trattasi, oltre ad eventuali richieste di rimborso spese documentate;

4. di stabilire che i compensi spettanti alla Dott.ssa Loredana Dioguardi e alla Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca, in qualità di componenti esterni della Commissione di Gara, saranno corrisposti direttamente dal Comune di Rovello Porro, trovando imputazione al quadro economico del progetto, successivamente alla trasmissione del provvedimento di liquidazione disposto dal Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale al termine delle operazioni di gara;

5. di dare atto che nessun compenso è dovuto al personale interno componente della Commissione di gara trovando applicazione il principio di onnicomprensività della retribuzione;

6. di dare atto pertanto che il presente atto non comporta spesa a carico dell'Ente;

7. di pubblicare il presente provvedimento ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs 50/2016 sul profilo dell'Ente nella sezione Amministrazione trasparente e sul sito dell'Osservatorio Regionale Contratti Pubblici.

[Lì, 08/04/2022](#)

[IL RESPONSABILE](#)
[COSTANZO GABRIELLA](#)
 (Sottoscritto digitalmente ai sensi
[dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.](#))

CURRICULUM VITAE DI
LOREDANA DIOGUARDI
TECNOLOGO ALIMENTARE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DIOGUARDI LOREDANA
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	27/12/1974
Luogo di nascita	Monza (MB)

ESPERIENZA LAVORATIVA

Data	Da novembre 2017 ad oggi
Tipo di impiego	Consulente presso aziende alimentari
Mansioni e responsabilità	Implementazione autocontrollo aziendale, certificazioni prodotti DOP-IGP, certificazioni IFS, audit di prima parte
<hr/>	
Data	Da dicembre 2016 ad oggi
Tipo di impiego	Esperto tecnico esterno
Mansioni e responsabilità	Commissario "tecnico" nelle gare di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Inverigo (2016), Sumirago (2017), Lomazzo (2018), Lurago d'Erba (2019), Casnate con Bernate (2021)
<hr/>	
Data	Da gennaio 2011 ad oggi
Tipo di impiego	Collaboratore esterno
Datore di lavoro	ISAN - Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione, via Don Banfi 1/ C - Gerenzano (VA)

Mansioni e responsabilità

- Controllo del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di:
 - Arese (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15, 2015/16, 2016/17)
 - Bollate (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15)
 - Bovisio Masciago (2013/14, 2014/15, 2015/16, 2016/17, 2020/21, 2021/22)
 - Bresso (2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22)
 - Cusano Milanino (2011/12, 2012/13, 2013/14)
 - Giussano (2020/21, 2021/22)
 - Lainate (2013/14, 2014/15, 2015/16, 2016/17)
 - Mariano Comense (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15, 2015/16, 2020/21, 2021/22)
 - Paderno Dugnano (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15, 2016/17, 2017/18)
 - Pregnana M.se (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15, 2015/16, 2016/17)
 - San Vittore Olona (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15, 2015/16)
 - Turate (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15)
 - Vittuone (2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15)
- L'attività prevede:
 - controllo e verifica delle modalità del servizio da parte dell'azienda di ristorazione e del rispetto delle clausole del Capitolato d'appalto;
 - verifica e valutazione di ambienti, attrezzature, apparecchiature e arredi atte a garantire l'igienicità e la sicurezza del servizio di Refezione Scolastica;
 - verifica del processo di produzione e distribuzione dei pasti mediante l'accertamento del rispetto delle norme di buona prassi igienica e delle procedure previste dal piano di autocontrollo;
 - verifica della corrispondenza quali-quantitativa del menù offerto e valutazione della sua accettabilità;
 - predisposizione del Capitolato speciale d'Appalto per la fornitura del servizio di Refezione Scolastica e relativi allegati (menù e tabelle dietetiche, schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati nella formulazione delle preparazioni gastronomiche).

Data

Da febbraio 2011 ad oggi

Tipo di impiego

Consulente/formatore

Datore di lavoro

Comunità Montana della Valsesia, corso Roma 35 - Varallo Sesia (VC)
Comunità Montana Valtellina di Sondrio, via Nazario Sauro 33 - Sondrio
Comunità Montana Valtellina di Morbegno, via Stelvio 23 - Morbegno (SO)
Comune di Edolo, Largo Mazzini 1 - Edolo (BS)
MARFOR s.r.l., corso Sempione 60 - Milano
RES s.r.l., via Kennedy 19 - Vimercate (MB)
CRForma s.r.l., via Cesari 7 - Cremona
Agenzia Servizi Formativi Provincia di Cuneo, corso IV Novembre 13 - Cuneo
ARX Consulting s.r.l., via Cardano 41 - Pavia
SILSSIS, via Celoria 2 - Milano

Mansioni e responsabilità

- **SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP:** implementazione del sistema HACCP per aziende alimentari, redazione di manuali di autocontrollo e di manuali di buona prassi igienica, *audit* e controlli igienico-sanitari negli ambienti di lavoro, progettazione/ottimizzazione del layout produttivo.
- Attività di docenza:
 - corsi di formazione per Operatori del Settore Alimentare (Addetti alla Ristorazione, Addetti alla distribuzione, Casari) con rilascio di attestato (*normativa alimentare, buone prassi igieniche, sicurezza alimentare e HACCP, tecniche di conservazione degli alimenti, tecniche di cottura*) - 15 giorni
 - corsi di formazione per Tecnici della Prevenzione della Sicurezza sul Lavoro con rilascio di attestato - 2 giorni
 - corsi universitari extra-curricolari (Criteri progettuali e gestionali per piccole strutture di Ristorazione - 3 giorni) e per le scuole professionali con rilascio di attestato (La gestione del rischio alimentare: il pacchetto igiene e le misure di contrasto - 5 giorni).

Data Da gennaio 2009 a dicembre 2013

Tipo di impiego Collaboratore esterno

Datore di lavoro IPSOA - Gruppo Wolters Kluwer Italia s.r.l., Strada 1 pal. F6 - Assago (MI)

Mansioni e responsabilità

- **PUBBLICISTA** per la rivista ISL Igiene & Sicurezza sul Lavoro in materia di valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro per il settore agroalimentare.

Data Da luglio 2012 a dicembre 2012

Tipo di impiego Consulente

Datore di lavoro Zucchetti S.p.A., via Solferino 1 - Lodi

Mansioni e responsabilità

- **ANALISTA FUNZIONALE:** analisi normativa e definizione dei metodi di valutazione dei rischi per la realizzazione di software gestionali per la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro.

Data Da gennaio 2005 a dicembre 2010

Tipo di impiego Consulente

Datore di lavoro ASL di Lodi, piazza Ospitale 10 - Lodi

Mansioni e responsabilità

- Attività connesse al "Laboratorio di approfondimento regionale" per la promozione della sicurezza e salute dei luoghi di lavoro: definizione di buone prassi di lavoro in agricoltura, produzione di materiale documentale e formativo sui temi di prevenzione inerenti la formazione delle figure del sistema della prevenzione aziendale, i temi di edilizia rurale e la sicurezza delle macchine agricole.

- Attività relative all'analisi dei risultati dell'attività di sorveglianza nelle aziende agricole (Osservatorio Salute e Sicurezza) e produzione di report sull'andamento infortunistico a livello territoriale e regionale e sull'evoluzione dell'applicazione degli adempimenti normativi nelle aziende agri-zootecniche.
- Attività di supporto per lo sviluppo di un progetto pilota "Sperimentazione di un sistema di gestione salute e sicurezza sul lavoro (SGSL)" per la valutazione del rischio chimico, fisico e biologico per gli operatori nell'allevamento intensivo bovino e suino.

Data	Da novembre 2000 a gennaio 2011
Tipo di impiego	<ul style="list-style-type: none"> • Collaboratore esterno (2009-2011) • Dottoranda di ricerca (2004-2007) • Assegnista di ricerca (2000-2004 e 2008)
Datore di lavoro	Dipartimento di Ingegneria Agraria, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, via Celoria 2 – Milano
Mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di ricerca nell'ambito di: <ul style="list-style-type: none"> - EDILIZIA AGROALIMENTARE: definizione di nuovi criteri progettuali e ottimizzazione del layout produttivo volti all'adeguamento igienico-sanitario dei manufatti edilizi agroalimentari e al miglioramento della produttività; - PRODUZIONI ALIMENTARI TRADIZIONALI: tutela e valorizzazione delle filiere agroalimentari tradizionali attraverso il recupero e la valorizzazione delle tecnologie e delle strutture produttive; - SICUREZZA SUL LAVORO: valutazione delle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori nel settore agroalimentare e loro miglioramento mediante la definizione di misure di prevenzione e buone prassi di lavoro. • Responsabilità: ricerca canali di finanziamento, stesura e gestione dei progetti di ricerca, coordinamento gruppi di ricerca, messa a punto dei protocolli sperimentali, rilievi in campo, attività di docenza, tutoraggio tesisti, correlatrice di 10 tesi di Laurea, diffusione dei risultati di ricerca attraverso la redazione di manuali, libri, articoli scientifici e la partecipazione a convegni nazionali e internazionali.

Data	Da settembre 2000 a novembre 2000
Tipo di impiego	Stage (Area Controllo Qualità)
Datore di lavoro	Panem Italia s.p.a., via Pavia 9 - Muggiò (MB)
Mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo del prodotto e del processo; • Messa a punto di un metodo rapido per la misurazione dell'umidità in pani di grossa pezzatura.

Data	Da maggio 1999 a luglio 1999
Tipo di impiego	Collaboratore

Datore di lavoro	Russello Valerio Studio Tecnico Agrario, Via D. di Boninsegna 9B, Assago (MI)
Mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro nelle aziende agricole, misurazioni fonometriche e di esposizione a polveri.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	Dal 10 al 14 ottobre 2011
Istituto di istruzione/ formazione	CSQA Certificazioni - Thiene
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Corso 40 ore per Valutatore di Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 riconosciuto da AICQ-SICEV
Qualifica conseguita	Valutatore SGQ
Data	Da novembre 2004 a dicembre 2007
Istituto di istruzione/ formazione	Istituto di Ingegneria Agraria - Università degli Studi di Milano
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	<p>Dottorato di ricerca in Genio rurale (XX Ciclo) finalizzato all'acquisizione di competenze altamente qualificanti di carattere tecnologico e gestionale nel settore agroalimentare.</p> <p>Tesi di Dottorato "Strutture, attrezzature e tecnologie di produzione di formaggi tipici: il caso della filiera del Silter".</p>
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca in Genio Rurale
Data	Gennaio 2001
Istituto di istruzione/ formazione	Università degli Studi di Milano
Qualifica conseguita	Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare (Iscritta all'Albo dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria n. 401 il 27/06/2011)
Data	Da maggio 2000 a dicembre 2000
Istituto di istruzione/ formazione	Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Corso di specializzazione (totale ore 800 – finanziato dalla Regione Lombardia con il contributo del Fondo Sociale Europeo) finalizzato all'acquisizione di competenze pratiche e teoriche sulle tecniche relative al controllo di alimenti e bevande.
Qualifica conseguita	Tecnico di controllo alimenti e bevande

Istituto di istruzione/
formazione

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Principali materie/abilità
professionali oggetto dello
studio

- Corso di laurea finalizzato all'acquisizione di competenze altamente qualificanti di carattere tecnologico, microbiologico, chimico e biochimico per la produzione e il controllo di alimenti e bevande.
- Tesi di laurea "Il rilievo delle polveri in un mulino: aspetti metodologici e igienico-sanitari" con approfondimento degli aspetti di tutela della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro (rischio da inalazione di polveri).

Qualifica conseguita

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (votazione 106/110)

Data

Da settembre 1988 a giugno 1993

Istituto di istruzione/
formazione

Liceo Scientifico "Paolo Frisi" di Monza

Qualifica conseguita

Maturità scientifica

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

FRANCESE

INGLESE

Capacità di lettura

buono

buono

Capacità di scrittura

buono

buono

Capacità di espressione orale

buono

buono

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Eccellente capacità di lavorare in gruppo, di relazionarsi con altre persone di diversa età, professionalità e cultura, di comunicare in modo chiaro preciso e sintetico in funzione dell'utenza di riferimento.

Capacità acquisite attraverso attività di:

- ricerca in contesti interdisciplinari per coordinamento gruppi di lavoro;
- didattica;
- divulgazione di lavori scientifici in convegni e seminari.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Spiccata capacità di pianificare autonomamente il lavoro quotidiano, di problem solving, di gestire le attività in situazioni di stress, di fronteggiare imprevisti, di lavorare per obiettivi; eccellente capacità di analisi, di rispettare scadenze e di assumere responsabilità e decisioni; capacità di definizione delle risorse finanziarie necessarie e di gestione del budget.

Le abilità sono state acquisite svolgendo:

- attività libero-professionale;
- attività di ricerca e sperimentazione universitaria;
- organizzazione di convegni e giornate di studio.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima conoscenza sistemi operativi Windows, Mac OS e software applicativi Office, IWork, Filemaker, CAD, Internet e posta elettronica. • Capacità nell'uso di attrezzature di laboratorio e di strumentazione scientifica: fonometro, luxmetro, campionatore per polveri, sonde microclimatiche, misuratori di CO₂, SAS-Surface Air System, bioluminometro.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE E HOBBY	Disegno, fotografia, giardinaggio, viaggi.
PATENTE O PATENTI	Patente B

Autorizzo al trattamento dei dati personali ex art. 23, D.lgs. 196/2003

Monza, 22 marzo 2022

dr.ssa Loredana Dioguardi

CURRICULUM
VITAE
EUROPEO



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MOSCA MONICA ANGELA BIANCA**
Residenza [REDACTED]
Telefono [REDACTED]
E-mail [REDACTED]
P.e.c. [REDACTED]
Nazionalità [REDACTED]
Data di nascita [REDACTED]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- attualmente
• Nome e indirizzo datore lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Attività di controllo sul servizio di ristorazione scolastica
Comune di Cavaria con Premazzo, (VA)
Pubblica amministrazione
Consulente
Responsabile del controllo qualitativo e quantitativo del servizio di ristorazione scolastica, predisposizione tabelle dietetiche, verifica conformità requisiti da capitolato.
- dal 1998 al 2015
• Nome e indirizzo datore lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Attività di controllo sul servizio di ristorazione scolastica e dell'asilo nido
Comune di Olgiate Olona, via Greppi 2, Olgiate Olona (VA)
Pubblica amministrazione
Consulente
Responsabile del controllo qualitativo e quantitativo del servizio di ristorazione scolastica e degli asili nido, predisposizione tabelle dietetiche, verifica conformità requisiti da capitolato, predisposizione e revisioni manuale di autocontrollo asilo nido, corsi di formazione e aggiornamenti in materia di igiene al personale di cucina, incontri sulla corretta alimentazione rivolti ai genitori.
- dal 2000 ad oggi
• Tipo di azienda o settore

Commissario in gare di appalto per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica
Amministrazioni Comunali della Provincia di Varese
tra le ultime: Comune di Ferno (VA), Comune di Somma Lombardo (VA), Comune di Cavaria con Premazzo (VA), Comune di Fagnano Olona (VA), Comune di Origgio (VA), Comune di Solbiate Arno (VA), Comune di Carnago (VA), Comune di Olgiate Olona (VA)
- dal 2000 al 2010
• Nome e indirizzo datore lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità

Attività di controllo sul servizio di ristorazione scolastica e degli asili nido
Comune di Carnago (VA), Comune di Rovate (VA), Comune di Solbiate Arno (VA),
Pubblica amministrazione
Consulente
Responsabile del controllo qualitativo e quantitativo del servizio di ristorazione scolastica e degli asili nido, predisposizione tabelle dietetiche, verifica conformità requisiti da capitolato, predisposizione e revisioni manuale di autocontrollo asilo nido, corsi di formazione e aggiornamenti in materia di igiene al personale di cucina

- dal 2001 al 2006 Seminari in materia di **educazione alimentare** rivolti a bambini delle scuole materne, primarie e secondarie di primo grado ed adulti
- Nome e indirizzo datore lavoro *Provincia di Varese, Settore Politiche per l'Agricoltura, p.zza Della Libertà 1, Varese*
- Tipo di azienda o settore *Pubblica amministrazione*
- Tipo di impiego *Collaborazioni*
- Principali mansioni e responsabilità *Realizzazione del materiale informativo sulla corretta alimentazione e altri argomenti correlati all'alimentazione, relatore*

2000 - 2010 Realizzazione di **corsi di formazione in materia di igiene e h.a.c.c.p.** rivolti al personale di cucina
Comune di Olgiate Olona (VA), Comune di Carnago (VA), Comune di Solbiate Arno (VA), Asilo Infantile S.Maria di Cassano Magnano (VA)

2000 - 2002 Formulazione di **capitolati tecnici** per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica: aspetti organizzativi, dietologici, merceologici
Comune di Olgiate Olona (VA), Comune di Solbiate Arno (VA)

1996-1997 Direttore Mensa in punto di ristorazione aziendale, Corsico (MI)
Onama S.p.A. Ristorazione Collettiva, Milano

1995 stage Partecipazione alla realizzazione di materiale informativo sulla corretta alimentazione
Sodexo Italia S.p.A., Dipartimento Controllo Qualità Nutrizionale, Ristorazione Collettiva, Milano

1995 stage Partecipazione a progetti di sensibilizzazione sulla corretta alimentazione
Sodexo Italia S.p.A., Dipartimento Marketing, Ristorazione Collettiva, Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1998 Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della Professione di **Tecnologo Alimentare**
Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Lombardia e Liguria n°55

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, via Celoria, 2, Milano*
- Qualifica conseguita **Tecnologo Alimentare**

Sett.1994 – Giugno 1995 Corso Master in Economia del Sistema Agro Alimentare (SMEA), frequenza obbligatoria

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione *Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Cremona*
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio *Economia del Sistema Agro-Alimentare, Politica Economica, Politica Agraria, Principi di Macroeconomia e Marketing, Programmazione e Controllo e altre, con l'obiettivo della conoscenza delle principali specificità della Produzione e del Mercato delle materie prime agricole e degli alimenti.*
- Qualifica conseguita **Diploma Master in Economia del Sistema Agro Alimentare**

- dal 1988 al 1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita nel Marzo 1994

Corso Universitario in Scienze delle Preparazioni Alimentari
 Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, via Celoria, 2, Milano

Microbiologia, chimica, biochimica, igiene e qualità degli alimenti, fisiologia della nutrizione, tecnologia dei processi di produzione alimentare

Dottore in Scienze delle Preparazioni Alimentari

- Dal 1984 al 1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Qualifica conseguita

Scuola Superiore
 Liceo Scientifico Statale "Arturo Tosi" Busto Arsizio (VA)

Diploma di Liceo Scientifico

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

Buono
 Buono
 Buono

FRANCESE

Elementare
 Elementare
 Elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Buone capacità relazionali acquisite durante i numerosi gruppi di studio organizzati durante il corso Master annuale SMEA

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Utilizzo computer:
 software utilizzati: Windows, Word, Excel, Power Point

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Diploma di SOMMELIER,
 conseguito presso la sede dell'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS di Gallarate (VA)

PATENTE

Patente di guida autoveicoli tipo B