



# Provincia di Como

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

## DETERMINAZIONE N. 540 / 2022

**OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO - PERIODO 01.09.2022/31.08.2028 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020. CIG: 9143933438.**

**NOMINA COMMISSIONE DI GARA**

### LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

**Richiamata** integralmente la determinazione a contrarre n. 312/2022 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 n. 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 Ponte Lambro;

**Visti** i curricula della Dott.ssa Elena Mauri – Biologa nutrizionista - 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 rispettivamente in data 30.05.2022 per la dott.ssa Mauri e in data 31.05.2022 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 Elena Mauri – Biologa nutrizionista - libera professionista;
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca - Tecnologa Alimentare - libera professionista;
- **SEGRETARIO:** Arch. Antonio Talarico – Servizio S.A.P. della Provincia di Como;

**2 di dare atto** che i curricula della Dott.ssa Elena Mauri 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](http://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 Elena Mauri e alla Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca, in qualità di componenti esterni della Commissione di Gara, saranno corrisposti direttamente dal Comune di Ponte Lambro, 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 n. 50/2016 sul profilo dell'Ente nella sezione Amministrazione trasparente e sul sito dell'Osservatorio Regionale Contratti Pubblici.

Lì, 06/06/2022

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

# Curriculum Vitae Elena Mauri

---



ELENA MAURI

Data di nascita: [REDACTED]

Indirizzo: [REDACTED]

Telefono: [REDACTED]

Email: [REDACTED]

## Professione

### Biologa nutrizionista

Abilitata alla professione a seguito del superamento dell'Esame di Stato in Biologia da Luglio 2017 sostenuto presso l'Università degli Studi di Pavia e iscrizione al relativo Albo Professionale da Gennaio 2019.

## Formazione

2014 – 2016

- **Laurea magistrale in Scienze dell'alimentazione**

Conseguita il 26 Ottobre 2016 presso l'Università degli Studi di Firenze, votazione 110 e lode.

Tesi sperimentale dal titolo "*Frutti e alimentazione umana: un ritratto del loro valore nutrizionale*", eseguita presso il Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente, Firenze.

2010 – 2013

- **Laurea triennale in Scienze biologiche**

Conseguita il 19 Dicembre 2013 presso l'Università degli Studi di Milano, votazione 103/110.

Tesi dal titolo "*Proteine coinvolte nella risposta ai danni al DNA da lievito all'uomo: un'analisi molecolare, genetica, biochimica e cellulare*", eseguita presso l'Istituto Dipartimento di bioscienze, Milano.

2005 – 2010

- **Diploma di maturità scientifica - indirizzo chimico/biologico**

Conseguito il 30 Giugno 2010 presso il Liceo Scientifico Galileo Galilei, Erba (CO), votazione 74/100.

## Tirocini e collaborazioni

## Curriculum Vitae Elena Mauri

---

Novembre 2015 – Aprile 2016

- **Stage formativo extracurricolare** presso l'Azienda Ospedaliera S. Anna di San Fermo della Battaglia (CO), ambulatorio c/o reparto *Disturbi della Condotta Alimentare*.

L'assistenza ambulatoriale della dietista durante le visite settimanali delle pazienti mi ha permesso di entrare in contatto diretto con la realtà di DCA, affrontando l'aspetto umano e psicologico. L'impatto con le persone affette da questo tipo di disturbi mi ha dato conferma della predisposizione ed aspirazione a lavorare in quest'ambito.

Luglio – Agosto 2016

- **Tirocinio curricolare** presso il Presidio Ospedaliero Sant'Antonio Abate di Cantù (CO), ambulatorio di *Medicina Nutrizionale*.

Assistenza nutrizionale in ambulatorio e in reparto ricovero malati (SLA), assistenza nella preparazione alla chirurgia bariatrica, raccolta dati e anamnesi alimentari, stesura piani alimentari personalizzati e follow-up nutrizionale.

Le ore di tirocinio formativo hanno contribuito ad avvicinarmi alla realtà ospedaliera, predisponendomi alla collaborazione e al lavoro in un team.

Gennaio – Aprile 2010

- **Tirocinio curricolare** presso l'Istituto Dipartimento di Bioscienze, Milano, laboratorio di analisi.

La pratica delle principali tecniche di laboratorio (come elettroforesi, PCR, colture cellulari, uso microscopi e colorazioni) mi ha messo alla prova con i principali protocolli studiati nella teoria. Condurre le analisi individualmente ma, allo stesso tempo, concorrere per l'obiettivo finale di tutto il gruppo, mi ha permesso di sviluppare un forte senso di responsabilità insieme a ottime capacità organizzative e di lavorare, elaborare e discutere in team i risultati ottenuti.

### Corsi e seminari

- "*I Disturbi dell'alimentazione nell'Infanzia e nell'Adolescenza – approcci multidisciplinari e problematiche cliniche*", tenuto a Firenze presso Auditorium CTO, Az. Ospedaliero-Universitaria Careggi, il 17 Aprile 2015.
- "*I Meeting di nutrizione applicata allo sport*", tenuto a Firenze presso l'AC Hotel, il 30 Ottobre 2015 (referente scientifico Prof. Giorgio Galanti).
- "*III Convegno Dieta Mediterranea e Fitonutrienti*", tenuto a Firenze presso The Style Florence, Piazza Stazione, 11-12 Giugno 2016 (referente scientifico Dott. Marco Rufolo, Prof. Francesco Sofi).

## Curriculum Vitae Elena Mauri

---

- "Nutrizione 2.0: approccio pratico alle patologie", corso di 2° livello tenutosi nei giorni 15-16 febbraio, 7-8 marzo, 18-19 aprile 2020 dal dr. Francesco Buoniconti (responsabile della Scuola di Nutrizione Salernitana).
- Corsi formativi Erbenobili:
  - "Gestione del paziente con intolleranza glucidica" tenutosi il 02.05.2020.
  - "Inquadramento funzionale dell'ipotiroidismo con casi clinici" tenutosi il 19.05.2020.
  - "Emotional eating: la fitoterapia a supporto della fame nervosa" tenutosi il 28.05.2020.
  - "Fitoterapia dell'insufficienza venosa cronica" tenutosi il 16.06.2020
  - "Gravidanza e allattamento: piante officinali indicate e controindicate" tenutosi il 08.10.2020.
- "Alimentazione consapevole e sana nutrizione: i casi clinici", corso formativo ECM tenutosi online nell'anno 2021. Rappresentante formativo del provider: Nicola Miraglia.

### Esperienze lavorative precedenti alla professione

Febbraio – Agosto 2014

- Cameriera presso "Bacaro Restaurant", 47 Castle Street, Liverpool L2 9UB, Regno Unito.

Ottobre – Dicembre 2013

- Cameriera presso "Il Forno Restaurant", 132 Duke Street, Liverpool L1 5AG, Regno Unito.

Le esperienze lavorative nell'ambito della ristorazione accumulate prima della professione come nutrizionista mi hanno permesso di sviluppare ottime doti comunicative, predisposizione ai rapporti interpersonali, attitudine a lavorare in un team e, allo stesso tempo, svolgere lavori in autonomia e piena responsabilità. L'ambiente, inizialmente estraneo, mi ha fatto maturare una forte capacità di adattamento e di gestire situazioni critiche e di stress.

Oltre all'aspetto professionale, l'anno vissuto all'estero è stato determinante per la mia persona, rendendomi totalmente indipendente ed entusiasta nell'affrontare sempre nuove sfide.

Novembre 2017 – Febbraio 2020

- Nutrizionista presso Azienda "Camst" con sede presso Presidio Ospedaliero Ospedale Sant'Anna, via Ravona, 20 - 22042 San Fermo della Battaglia (Como).

La prima esperienza di nutrizionista nell'ambito della ristorazione collettiva ha consolidato la mia personalità, sia dal punto di vista professionale che caratteriale.

La quotidiana correzione di regimi alimentari a seconda delle patologie presenti mi ha permesso di rinforzare le conoscenze apprese durante il percorso universitario.

Oltre alla parte tecnica, la gestione del personale, di qualsiasi imprevisto correlato e il ricoprire una delle poche figure di riferimento presenti quotidianamente nel luogo di lavoro mi hanno consentito di

## Curriculum Vitae Elena Mauri

---

sviluppare una sicurezza personale e una capacità di problem solving che hanno decisamente rafforzato la mia persona.

Infine, ma non menò importante, il lavoro su turni con altri colleghi mi ha insegnato a lavorare in squadra, essere disponibili, collaborare ed applicarsi per il totale funzionamento dell'azienda.

### Professione attuale

Novembre 2017 – Oggi

- Biologa nutrizionista presso studio privato a Muggiò (MB).

Attualmente svolgo la mia attività di libera professionista presso uno studio privato. Questo tipo di attività mi permette di svolgere la professione che ho sempre sognato, dove il contatto diretto con le persone mi permette di instaurare un rapporto di fiducia e stima reciproca, indispensabile per accompagnare un percorso di cambiamento.

### Lingue parlate

- Italiano: madrelingua.
- Inglese: ottimo livello di comprensione, parlato e produzione scritta, attestato dal *First certificate in English livello B2* e consolidato a seguito dell'anno di esperienza all'estero.

### Interessi

Lo sport, di pari passo all'alimentazione, ha da sempre attirato la mia attenzione.

Durante l'infanzia ho avuto occasione di cimentarmi con sport di squadra come pallavolo e danza moderna in un corpo di ballo. Crescendo ho capito di essere predisposta per attività sportive nelle quali è possibile mettersi alla prova e migliorarsi ogni giorno come la corsa o il nuoto, che pratico tuttora nel tempo libero.

La mia seconda vera passione è la moda, in particolare lo styling. Ricercare i dettagli, selezionare i capi e mixarli tra loro mi rende libera di esprimere in pieno la mia personalità in ogni occasione.

Infine, amo sperimentare in cucina, testare nuove ricette con nuovi ingredienti per rendere un piatto più salutare senza rinunciare gusto e al piacere di sedersi a tavola.



**CURRICULUM  
VITAE  
EUROPEO**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **MOSCA MONICA ANGELA BIANCA**  
Residenza  
  
Telefono  
E-mail  
P.e.c. **m.mosca@pec.otalombardialiguria.it**  
Nazionalità **Italiana**  
Data di nascita

**PRINCIPALE ATTIVITA'  
LAVORATIVA**

**CONSULENTE delle Pubbliche Amministrazioni come RESPONSABILE PER IL CONTROLLO DELLA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE alle Scuole, Asili Nido, pasti a domicilio con visite ispettive ai plessi scolastici, prelievi di campioni alimentari, verifica monitoraggi h.a.c.c.p., visite ispettive presso i centri cottura, partecipazione alle commissioni mensa**

**ATTIVITA' DI SUPPORTO AL RUP per:**

**Elaborazione Capitolati Tecnici di Appalto nel Settore Ristorazione**

**Predisposizione tabelle dietetiche /menu' scolastici**

**Predisposizione corsi h.a.c.c.p. per il personale comunale operante**

**Comuni di:**

**VILLA CORTESE**

**CAVARIA CON PREMEZZO**

**OLGIATE OLONA**

**CARNAGO**

**SOLBIATE ARNO**

**ROVATE**

**CASSANO MAGNAGO (Asilo Infantile S. Maria)**

dal 1998 ad oggi

**COMMISSARIO di gara in appalti per l'affidamento della gestione del servizio di Ristorazione Scolastica**

• Tipo di azienda o settore

*Amministrazioni Comunali*

ULTIME GARE SVOLTE:

COMUNE DI BIANDRONNO (Giugno 2018),

COMUNE DI SOLBIATE ARNO (Agosto 2017),

COMUNE DI TERNATE-COMABBIO (Agosto 2017),

COMUNE DI FERNO (maggio 2017),

COMUNE DI SOMMA LOMBARDO (marzo 2017)

altre:

COMUNE DI CAVARIA CON PREMEZZO (VA) ,

COMUNE DI FAGNANO OLONA (VA) ,

COMUNE DI ORIGGIO (VA) ,

COMUNE DI SOLBIATE ARNO (VA),

COMUNE DI CARNAGO (VA),

COMUNE DI OLGIATE OLONA (VA)

## ESPERIENZE LAVORATIVE

- **dal marzo 2021 ad oggi**
    - Nome e indirizzo datore lavoro
    - Tipo di azienda o settore
      - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- Attività di supporto al RUP, controllo sul servizio di ristorazione scolastica**  
*COMUNE DI VILLA CORTESE (MI)*  
Pubblica amministrazione  
Consulente Direttore dell'esecuzione del contratto  
Responsabile della corretta esecuzione del contratto, controllo qualitativo e quantitativo del servizio di ristorazione scolastica, verifica conformità requisiti da capitolato.  
Predisposizione tabelle dietetiche (menù).  
Elaborazione del Capitolato Tecnico di appalto per il servizio di ristorazione scolastica
- **dal 2015 ad oggi**
    - 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 PREMEZZO, P.zza S. Pertini, 75 (VA)*  
Pubblica amministrazione  
Consulente  
Responsabile del controllo qualitativo e quantitativo del servizio di ristorazione scolastica, verifica conformità requisiti da capitolato.  
Predisposizione tabelle dietetiche (menù).  
Elaborazione del Capitolato Tecnico di appalto per il servizio di ristorazione scolastica
- **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, pasti a domicilio e al centro cottura 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.  
Elaborazione del Capitolato Tecnico di appalto per il servizio di ristorazione scolastica
- Relatore in convegni aperti alla cittadinanza in materia di**  
- educazione alla corretta alimentazione in età scolare ed adulta,  
- mensa scolastica e il servizio di ristorazione con pasti trasportati  
- modalità dei controlli qualitativi e quantitativi sui pasti scolastici  
*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**
    - Nome e indirizzo datore lavoro
    - Tipo di azienda o settore
      - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- DOCENTE di corsi 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 e docenza

*COMUNE DI OLGIATE OLONA (VA), COMUNE DI CARNAGO (VA), COMUNE DI SOLBIATE ARNO (VA), ASILO INFANTILE S.MARIA DI CASSANO MAGNAGO (VA)*

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Gennaio 2020

**Conseguimento 24 Crediti Formativi necessari per abilitazione all'insegnamento** con superamento esami di: Antropologia culturale, Psicologia generale, Didattica dell'inclusione, Tecnologie dell'istruzione e dell'apprendimento (Corso di Laurea in Scienze dell'Educazione e della Formazione)

Febbraio 2000

**Esame di Stato** per l'abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare

**Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari delle Regioni Lombardia e Liguria n° iscrizione 55**

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, via Celoria, 2, Milano

**DOTTORE TECNOLOGO ALIMENTARE**

Settembre 1994 – Giugno 1995

Corso **MASTER in Economia del Sistema Agro Alimentare (SMEA)**, frequenza obbligatoria (1 anno)

Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Cremona

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- 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 SETTORE 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, merceologia, tecnologia dei processi di produzione alimentare

**DOTTORE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**  
**votazione 100/110**

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 LICEO SCIENTIFICO**

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

*MADRELINGUA* ITALIANA

<i>ALTRE LINGUE</i>	INGLESE	FRANCESE
• Capacità di lettura	Buono	Buono
• Capacità di scrittura	Buono	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono	Buono

**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 di guida autoveicoli tipo B

Consapevole della responsabilità penale connessa all'ipotesi di falsa dichiarazione.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03 modificato dal D.Lgs. 101/2018

Busto Arsizio, 05/04/2022

In fede

dr.ssa Monica Mosca  
Tecnologo Alimentare  
iscritta Albo OTALL n°55

