



Provincia di Como

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

DETERMINAZIONE N. 20 / 2023

**OGGETTO: SAP COMO - COMUNI DI CIRIMIDO E FENEGRÒ: SERVIZIO IN CONCESSIONE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA, PASTI DOMICILIARI PERIODO DAL 01.01.2023 AL 31.12.2028 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10.03.2020. CIG: 9468713527
NOMINA COMMISSIONE DI GARA**

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Richiamata integralmente la determinazione a contrarre n. 1334/2022 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;

Considerato 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. 50/16;

Precisato che il comma 3 del suddetto art. 77 è stato sospeso dall'art. 1, comma 1, lettera c), della legge n. 55/2019, 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 e nomina nonché la determinazione dei compensi da corrispondere ai commissari di gara;

Richiamate:

- la deliberazione del Presidente n. 28 del 21.06.2016 di approvazione del "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni";
- la deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 di approvazione della 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";

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;

Visti i curricula della dott.ssa Donatella Preatoni e del dott. Piero Ferrari, entrambi tecnologi alimentari;

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;

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;

Preso atto delle dichiarazioni di inesistenza di cause di incompatibilità e di conflitti di interesse da parte dei componenti della Commissione di valutazione, acquisite agli atti di gara;

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 Donatella Preatoni – tecnologo alimentare;

COMPONENTE: Dott. Piero Ferrari – tecnologo alimentare;

SEGRETARIO: Erminia Arcidiacono – Servizio S.A.P. della Provincia di Como;

2. **di dare atto** che i curricula della dott.ssa Preatoni e del dott. Ferrari sono allegati alla presente determinazione, quali parti integranti, mentre, il curriculum vitae del dott. 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 € 1.000,00 (IVA, tasse e contributi inclusi) il compenso spettante ai componenti esterni della Commissione di gara di che trattasi, oltre ad eventuali richieste di rimborso spese documentate;

4. **di stabilire** che il compenso spettante alla dott.ssa Preatoni e al dott. Ferrari, in qualità di componenti esterni della Commissione di Gara, sarà corrisposto direttamente dai Comuni di Cirimido e Fenegrò, 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, 10/01/2023

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

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Preatoni Donatella
Indirizzo	[REDACTED]
Telefono	348/4106846
E-mail	d.preatoni@foodqualityproject.it
PEC	p-psnc01@pec.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	28/10/1965

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **P&P SAS di Preatoni Donatella e C.**
- Tipo di azienda o settore Azienda di consulenza
- Tipo di impiego Socio fondatore e legale rappresentante
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del cliente, organizzazione delle attività, assicurazione e controllo qualità
- Date (da – a) Dal 20/07/2020 al 31/03/2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Comune di Bolzano**
- Tipo di azienda o settore Ente pubblico
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi delle realtà produttive in essere per l’ottimizzazione organizzativa del servizio di produzione dei pasti scolastici, predisposizione parti tecnico – operative ed organizzative del Capitolato d’Appalto e griglia di valutazione dei progetti in sede di gara, definizione del costo pasto a base d’asta”
- Date (da – a) Dal 14/07/2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Consorzio Aequitas Società Consortile ARL**
- Tipo di azienda o settore Società consortile
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Formulazione menu personalizzati per specifiche esigenze nutrizionali (diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, ecc...)
 - Interventi di verifica della produzione e somministrazione dei pasti da svolgere presso le strutture della Fondazione Colleoni
 - Interventi di formazione del personale addetto ai servizi ristorativi
 - Supporto in merito alle necessità di carattere dietetico nutrizionale, igienico-sanitario, normativo ed applicativo
- Date (da – a) Dal 17/01/2018 al 30/03/2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Comune di Tremezzina (Co)**
- Tipo di azienda o settore Enti pubblici
- Tipo di impiego Consulenza

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi di fattibilità centro cottura e refettorio Comune di Tremezzina; capitolato d'appalto; disciplinare, bando di gara per l'attribuzione del servizio di ristorazione scolastica”
- Dal 1995
- Comune di Corbetta (2022) - Multiservizi Muggiò (2017-2022) - Cassano Magnago Servizi S.p.A. (2008 – 2022) - Comune di Arluno (2005 – 2010 / 2018 – 2022) - Comune di Dairago (2017-2022) - Comune di Cairate (2014 - 2022) - Comune di Cassano Magnago (1997 – 2008) - Comune di Castano Primo (1995 -2022) - Comune di Vanzaghello (1996 – 2019) - Comune di Cuggiono (2011-2012 / 2013-2014 / 2015-2016 / 2017-2022) - Comune di Cusago (2005 – 2014) - Comune di Gallarate (09.2001 - 02.2002) - Comune di Olgiate Olona (01.2008 - 06.2008) - Comune di Buscate (2006 – 2013) - Comune di Sedriano (2003 – 2009) - Comune di Orsenigo (2003 – 2008) - Comune di Magenta (1997 – 2003)**
- Enti pubblici
- Consulenza
- Gestione e organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti per le scuole, gli asili nido, i servizi agli anziani, residenze per anziani
 - Controllo del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado, attraverso sopralluoghi presso i centri cottura e di distribuzione
 - Controllo del servizio di ristorazione presso RSA comunali
 - Elaborazione dei manuali di autocontrollo per i servizi in gestione diretta
 - Programmazione piani di analisi microbiologiche e chimiche, prelievo campioni di alimenti e valutazione esiti
 - Formulazione di menu e tabelle dietetiche, menu personalizzati per diete speciali
 - Predisposizione di sistemi di valutazione della gradibilità dei cibi, analisi dei dati e presentazione dei risultati
 - Gestione dei rapporti con le A.T.S. di competenza e con le Commissioni Mensa
 - Gestione diretta e personalizzata delle famiglie con bambini affetti da patologie e problematiche connesse al consumo dei pasti nelle mense scolastiche
 - Supporto all'elaborazione Regolamenti Commissione Mensa
 - Organizzazione incontri di educazione alimentare per adulti e bambini
 - Progettazione e docenza corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP del personale comunale coinvolto nell'attività di ristorazione (cuochi, aiuto cuochi, addette mensa)
 - Progettazione e docenza incontri formativi per i componenti delle Commissioni Mensa
 - Direttore esecuzione del contratto
- Dal 1995 al 2022
- Comune di Mezzago - Comune di Novate Milanese - Comune di Oggiona con Santo Stefano – Comune di Bellusco - Comune di Gorgonzola - Comune di Sovico - Comune di Maslianico - Comune di Mozzate – Azienda Speciale IPIS – Comune di Meda – Comune di Cavaria con Premezzo – Comune di Aicurzio - Comune di Renate – Comune di Ornago – Multiservizi Muggiò - Comune di Agrate Brianza - Comune di Cantù - Comune di Bolzano - Comune di Busto Arsizio - Cassano Magnago Servizi S.p.A. - Comune di Bernareggio - Comune di Cornate D'Adda - Comune di Usmate con Velate - Comune di Magnago - Comune di Tremezzina - Comune di Marnate - Comune di Casnate con Bernate - Comune di Cairate - Comune di Gerenzano - Comune di Robecco sul Naviglio - Comune di Cardano al Campo - Comune di Lonate Pozzolo - Comune di Casatenovo - Comune di Ferno - Comune di Pregnana Milanese - Comune di Samarate - Comune di Orsenigo - Comune di Magenta - Comune di Cassano Magnago - Comune di Vanzaghello - Comune di Castano Primo - Comune di Cuggiono - Comune di Venegono Superiore - Comune di Venegono Inferiore - Comune di Arluno - Comune di Cusago - Comune di Sedriano**
- Enti pubblici
- Consulenza
- Membro della commissione di aggiudicazione dell'appalto per servizi di ristorazione scolastica e assistenziale
- Stesura capitolati d'appalto e relativi allegati tecnici

- Date (da – a) Da aprile a ottobre 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Liuc di Castellanza – Master di 1° e 2° livello MAFOOD**
- Tipo di azienda o settore Università Carlo Cattaneo
- Tipo di impiego Progettazione e docenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Coordinamento tecnico attività di docenza del modulo di tecnologie alimentari
 - Docenza: materie Nutrizione e Fondamenti di scienze e chimica degli alimenti
- Date (da – a) Dal 2000 al 2017
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - **Fondazione Eleonora e Lidia Figino Serenza**
 - **Fondazione residenza sanitaria assistenziale “Garibaldi-Pogliani” Cantù**
 - **Fondazione residenza sanitaria assistenziale Don Pozzoli onlus Canzo**
 - **Unione Commercianti di Como**
 - **Cooperativa Sociale Kinesis**
 - **MASTER Società Cooperativa Sociale A.R.L.**
 - **Comune di Busto Arsizio**
- Tipo di azienda o settore Enti pubblici e privati
- Tipo di impiego Progettazione e docenza
- Principali mansioni e responsabilità Corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP e sulla nutrizione rivolti a operatori con qualifiche diverse operanti nel settore alimentare (cuochi, aiuto cuochi, ASA, OSS, infermieri, educatori, genitori)
- Date (da – a) Dal 1996 al 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - **Centro di formazione professionale ENAIP di Busto Arsizio (1996 – 2019)**
 - **CFP Gallarate (2003 – 2006)**
 - **CFP Varese (2003 – 2008)**
 - **Centro di formazione professionale ENAIP di Como (2004 – 2006)**
- Tipo di azienda o settore Enti di formazione professionale
- Tipo di impiego Progettazione e docenza
- Principali mansioni e responsabilità Corsi di formazione nell'ambito del settore alimentare (materie igiene, HACCP, qualità e certificazione, nutrizione) per adulti e ragazzi.
Progettazione e docenza corsi di riqualificazione professionale, apprendistato, formazione professionale settori ristorazione e GDO
- Date (da – a) Dal 1999 al 2022
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Associazione commercianti di Busto Arsizio - Pubblici esercizi settore alimentare**
- Tipo di azienda o settore Azienda privata
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Valutazione delle strutture e dei layout
 - Elaborazione di manuali di autocontrollo HACCP per associati del settore alimentare
 - Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo
 - Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria dei pubblici esercizi e delle aziende associate
 - Supporto nei rapporti con le ATS di competenza
 - Corsi di formazione per operatori di pubblici esercizi, aziende, GDO sull'HACCP e la sicurezza alimentare
 - Predisposizione dispense, articoli, opuscoli sulle tematiche della sicurezza alimentare e della nutrizione
- Date (da – a) Dal 12/2015 al 02/2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Farine Varvello & Co. S.r.l.**
- Tipo di azienda o settore Azienda privata
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
 - Elaborazione documento di autocontrollo (selezione e qualificazione fornitori, rintracciabilità, formazione) per attività di vendita all'ingrosso di farine
 - Elaborazione documento condizioni tecniche contrattuali Società – Fornitori

- Date (da – a) Dal 01/04/2015 al 08/08/2015
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Farine Varvello – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**
 - Tipo di azienda o settore Azienda privata
 - Tipo di impiego Consulenza per i servizi di ristorazione
 - Principali mansioni e responsabilità Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA)
Collaborazione attività di coordinamento presso la struttura del Cluster
-
- Date (da – a) Dal 01/06/2015 al 19/06/2015
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Padiglione Haiti – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**
 - Tipo di azienda o settore Ente privato
 - Tipo di impiego Consulenza per i servizi di ristorazione
 - Principali mansioni e responsabilità Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA, formazione operatori)
-
- Date (da – a) Dal 2005 al 2022
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Soluzione Servizi S.r.l.**
 - Tipo di azienda o settore Azienda privata
 - Tipo di impiego Consulenza per i servizi di ristorazione
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Controlli ispettivi igienico-sanitari sull'attività di produzione e distribuzione dei pasti
 - Gestione delle tematiche inerenti la sicurezza alimentare (HACCP, analisi microbiologiche e chimiche, relazioni con gli enti di controllo, collaborazione nella gestione delle criticità relative ai servizi offerti e nell'applicazione della normativa vigente, formazione, layout unità produttive di nuova apertura, SCIA, elaborazione protocolli operativi)
-
- Date (da – a) Dal 1999 al 2022
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Pubblici esercizi settore alimentare**
 - Tipo di azienda o settore Esercizi di vendita e somministrazione
 - Tipo di impiego Consulenza
 - Principali mansioni e responsabilità Stesura e revisione manuali di autocontrollo per l'attività alimentare
Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo
Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria
Supporto nei rapporti con le ATS di competenza
-
- Date (da – a) Dal 06/1995 al 03/1997
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Kover S.r.l.**
 - Tipo di azienda o settore Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, alberghiero e nei pubblici esercizi
 - Tipo di impiego Collaborazione
 - Principali mansioni e responsabilità Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare
-
- Date (da – a) Dal 10/1995 al 03/1996
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Food & Service Group S.r.l.**
 - Tipo di azienda o settore Azienda di ristorazione collettiva
 - Tipo di impiego Collaborazione
 - Principali mansioni e responsabilità Gestione e coordinamento del servizio di ristorazione scolastica
Responsabile Assicurazione qualità presso il centro cottura
-
- Date (da – a) Dal 06/1993 al 12/1994
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Bioservice S.r.l.**
 - Tipo di azienda o settore Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, industria alimentare, turismo, pubblici esercizi
 - Tipo di impiego Collaborazione
 - Principali mansioni e responsabilità Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare

Corsi di formazione a personale d'azienda operante nel settore alimentare sulle norme comportamentali ed igieniche da seguire negli ambienti di lavoro
Consulenze sulle normative vigenti relative al settore alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

2022

Ristorando

Ordine dei tecnologi alimentari Lombardia e Liguria

30/03/2022 - I CAM per la ristorazione collettiva - Ristorando

17/01/2022 - Il corto circuito delle filiere agroalimentari sul crocevia dei cambiamenti tra sostenibilità ed economia reale (2 ore – Organizzazione dell'evento e partecipazione)

2021

Ordine dei tecnologi alimentari Lombardia e Liguria

Organizzazione degli eventi e partecipazione

25/03/2021 - Blockchain: trasparenza e sostenibilità nella gestione della filiera agroalimentare italiana (2 ore)

07/05/2021 - La gestione della sicurezza alimentare: lucie ombre delle modifiche legislative – il nuovo paradigma da costruire tra convinzione e convenienza, per lo sviluppo della cultura della qualità (2 ore)

22/07/2021 - Il tecnologo alimentare e il mondo degli appalti pubblici: come si colloca la nostra professione? (2 ore)

19/11/2021 - Ingredienti specialistici per alimenti: aspetti regolatori e applicativi comunitari su additivi, aromi, enzimi (2 ore)

06/05/2020

OM - editoria, formazione e comunicazione

Reg. UE 2017/625: ricadute sui controlli ufficiali e aspetti controversi per l'OSA (6 ore)

30/04/2020

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

L'attuale validazione ed applicazione del sistema HACCP (7 ore)

04 - 05/10/2018

Convegni di Ristorando - Ristorazione 2018

Il punto sul codice degli appalti

Comunicare la qualità dei prodotti di qualità

29/05/2018

Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna

Alimenti e salute: è anche una questione di etichetta. D. Lgs.15 dicembre 2017, n. 231.

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (5 ore)

Dal 06/2017 al 10/2017

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Master Mafood Ed. 2017

I Sistemi di Gestione Qualità Sicurezza ed Ambiente e la loro integrazione in una logica di azienda sostenibile (20 ore)

01/12/2016

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Pensare e realizzare l'innovazione

Dal 19/03/2015 al 07/05/2015

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*
- Date (da – a)
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*

- Date (da – a)
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*

- Date (da – a)
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*

- Date (da – a)
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*

- Date (da – a)
- *Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione*
- *Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio*

Metodi quantitativi per il management (18 ore)

16/07/2014 - 17/07/2014

Università degli Studi di Milano
Dipartimento di Economia, Management e Metodi Quantitativi
Corso FOOD CHAIN MANAGEMENT: coordinamento economico e strategie dell'attività di filiera
Modulo 2 (2,5 ore)
Valutazione della performance della filiera alimentare
Modulo 3 (2,5 ore)
Individuazione di strategie ad hoc per la gestione integrata di filiera e la promozione dell'innovazione

Dal 16/01/2014 al 28/11/2014

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Master in FOOD MANAGEMENT

Moduli:

- **INDUSTRIE ALIMENTARI (72 ore)**
L'igiene e la sicurezza alimentare, Diritto alimentare, L'Industria Alimentare e lo sviluppo della gestione della Qualità, La shelf life degli alimenti, I fondamenti dell'Industria alimentare, Aromi e Additivi nell'industria alimentare, Fondamenti di scienze dell'imballaggio
- **PERFORMANCE ECONOMICO-FINANZIARIE (84 ore)**
Analisi dei ricavi e dei costi, Performance economiche di prodotto e di processo, Valutazione degli investimenti, Budgeting e controllo dei risultati, Determinazione e gestione del prezzo di vendita off e on line
- **GESTIONE STRATEGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (48 ore)**
Management, Competitive Intelligence, Strategia di prodotto
- **INNOVAZIONE E POLITICHE DI PRODOTTO E DI PROCESSO (100 ore)**
Gestione dell'innovazione e sviluppo prodotto, Logiche e strumenti di marketing operativo, Metodi quantitativi e qualitativi per il marketing, La comunicazione, La distribuzione, Project Management, Mercati globali
- **SEMINARI (56 ore)**

19/04/2011

ASL di Varese per Uniascom di Varese

Workshop (7 ore)

Argomenti

- La semplificazione amministrativa (SCIA)
- Le modalità del controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento)
- Il manuale di autocontrollo
- Il D.lvo 193/2007 e il sistema sanzionatorio
- La gestione dei sistemi di allerta
- Progetto "Il controllo dei prodotti ittici"
- L'attività di formazione

20/11/2010

SOCIETÀ SCIENTIFICA DI NUTRIZIONE VEGETARIANA

Seminario (8 ore)

Introduzione alla nutrizione vegetariana

Argomenti

- La Vegpyramid: i gruppi alimentari nell'alimentazione vegetariana
- Alimentazione vegetariana come prevenzione delle principali patologie
- Ecologia della nutrizione: impatto ambientale e sociale delle scelte alimentari
- L'alimentazione vegetariana nella prima infanzia e nel bambino oltre il primo anno di vita

29/04/2010

NUTRIMI 2010

Congresso Internazionale di Nutrizione Pratica (7 ore)

Argomenti

- Dieta mediterranea ed equilibrio nutrizionale
- Alimentazione nei primi 2 anni di vita

- Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Date (da – a)
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 05/05/2006**
CERTIQUALITY, Milano
- Corso di formazione (8 ore)**
I nuovi regolamenti della Comunità Europea per il sistema di autocontrollo igienico sanitario
- 2005**
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano
- Giornata di studio (8 ore)**
Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti.
Applicazione delle norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali
- 13/05/2002-13/06/2002**
Enaip Busto Arsizio
Esame presso: Istituto Quaser
- Corso di formazione di 20 ore**
La norma 30011 e la sua applicazione
- Valutatore interno di sistemi di qualità**
- 20-21/06/2001**
Università degli Studi di Milano
- Corso di formazione (16 ore)**
Sistemi integrati di gestione e controllo delle produzioni agro-alimentari
Tema: la predisposizione di manuali integrati (HACCP, sicurezza sul lavoro, tutela dell'ambiente)
Materie: Riferimenti normativi, Progettazione integrata di strutture ed impianti, Analisi del rischio e procedure del sistema integrato
- 23/11/1998**
Università degli Studi di Milano
- Esame di stato
- Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare
- Dal 28/02/1997 al 13/06/1997**
Università degli Studi di Milano
- Corso di perfezionamento (90 ore)**
Gestione della qualità nell'industria agro-alimentare (Tema: la certificazione ISO 9000 nel settore alimentare)
Materie: Norme della qualità nella legislazione alimentare; Principi, norme ed applicazione dei sistemi di qualità e della Certificazione; Progettazione di sistemi di qualità, gestione della documentazione; Analisi del rischio e prevenzione, analisi del sistema processo-prodotto; Quality Function Deployment; Strumenti statistici della qualità
- 05/12/1996**
Segreteria Simposi
- Incontro di aggiornamento (8 ore)**
Procedure per la valutazione igienica degli stabilimenti alimentari – metodologia per il rilevamento obiettivo dei requisiti igienici e relativa informatizzazione dei dati
- Dal 11/1984 al 03/1993**
Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
- Scienze delle preparazioni alimentari
Materie di studio:
Chimica: inorganica, organica, analitica, fisica; analisi chimica dei prodotti alimentari, biochimica
Tecnologie alimentari
Microbiologia e immunologia, igiene, igiene degli alimenti, microbiologia industriale
Fisiologia della nutrizione e razionamento

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Tecnologo alimentare

Laurea quinquennale (vecchio ordinamento) – Votazione: 101/110

Dal 09/1983 al 06/1984

Istituto Magistrale Torielli Bellini di Novara

Anno integrativo

Materie di studio:

Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Idoneità all'iscrizione alle facoltà universitarie

Dal 09/1979 al 06/1983

Istituto Magistrale Torielli Bellini di Novara

Materie di studio:

Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Insegnante elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

FRANCESE

Buona

Buona

Buona

INGLESE

Buona

Discreta

Discreta

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

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

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Nell'ambito delle diverse attività lavorative svolte ho acquisito la capacità di relazionarmi con persone di età (adolescenti e adulti) e livelli culturali diversi, ponendo attenzione alle necessità ed esigenze degli interlocutori.

Nello stesso ambito ho acquisito la capacità di relazione e condivisione con gruppi di colleghi aventi formazione professionale identica o differente dalla mia.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Pianificazione e coordinamento delle operazioni di gestione dei servizi di ristorazione

Gestione delle risorse umane nei servizi ristorativi

Acquisite nell'ambito dei servizi di consulenza per l'attività ristorativa svolti presso enti pubblici e privati

Programmazione, progettazione e coordinamento di incontri, corsi formativi, seminari

Acquisiti nel corso dell'attività per enti di formazione

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona esperienza nell'utilizzo dei seguenti software:

Sistema operativo Windows: Word – Excel – PowerPoint – Visio - Outlook

Acquisita tramite autodidattica e costante utilizzo

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

Pittura su ceramica e tessuti acquisite attraverso la partecipazione a corsi e pratica hobbistica

ULTERIORI INFORMAZIONI

Da marzo 2020

Consigliere dell'Ordine Regionale Lombardia e Liguria con delega alla formazione

Da aprile 2016 a gennaio 2019

Membro supplente, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

Dal 24/01/2014

Membro effettivo, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

Da maggio 2002

Iscritta all'albo dei tecnologi alimentari - Regione Lombardia e Liguria – numero di registro 240

PATENTE O PATENTI

Patente "B"

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel C.V. ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 D.P.R. n.445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art.46 DPR 445/2000 consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Busto Arsizio, 21/12/2022

Donatella Preatoni



Anno	Ente	Tipo di gara
2013	Busto Arsizio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cairate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2014	Cardano al Campo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2015	Bolzano	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2016	Cairate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2017	Gerenzano	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Bellusco	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Mezzago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Casinate con Bernate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Tremezzina	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Marnate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cantù	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Maslianico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2018	Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Usmate con Velate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Agrate Brianza	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Bernareggio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cornate D'Adda	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2019	Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Maslianico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2021	Aicurzio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Renate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Ornago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cavaria con Premezzo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Meda	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Mozzate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	IPIS	Gara d'appalto per il servizio di refezione asili nido e centri diurni per disabili
2022	Comune di Maslianico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Sovico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Gorgonzola	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Bellusco	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Novate Milanese	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Oggiona S. Stefano	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Mezzago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Piero Ferrari**

Cittadinanza Italiana

Data di nascita

Sesso

CF

Partita IVA

Settore professionale

Tecnologo Alimentare - Consulente per la Ristorazione Collettiva

Esperienza professionale

Agg. agosto 2022

Date	attualmente
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Commissioni aggiudicazione gare ristorazione collettiva</u>
Principali attività e responsabilità	Commissario di gara
2022	Comune di Pavia (PV); Comune di Iseo (BS); Comune di Rudiano (BS); Comune di Lallio (BG); RSA Almidci Rezzato BS; Comune di San Felice BS; Ist Zooprofilattico BS; Comune di Cologno BG; Comune di Opera MI; Comune di Villa D'Adda BG; Comune di Maclodio BS; Comune di Pontevico BS; Comune di Palazzo Pignano BS; Comune di Bonate sopra BG; Comune di Cesate (MI); Comune di Castiglione DS MN; Comune di Calcinato BS; Comune di Rovato BS; Comune di Bassano Bresciano BS; Comune di Capriate BG; Comune di Orzinuovi BS; Comune di Verdellino BG; Comune di Rodengo BS; Comune di Tirano SO; Comune di Azzano BS;
2021	Comune di Arsago Seprio (VA); Comune di Verbania (VB); Comune di Ferno (VA); Comune di Erbusco (BS); Comune di Urago (BS); Comune di Lallio (BG); Comune di Albano (BG); Comune di Bonate (BG); Comune di Travagliato (BS); Comune di Cislago (VA); Comune di Gambara (BS); Comune di Iseo (BS); Comune di Desenzano (BS); Comune di Inveruno (MI); Comune di Arcore (MB); Comune di Cogliate (MB); Comune di Macherio (MB); Comune di Gavardo (BS); Comune di Lonate Pozzolo (MI); Comune di Passirano (BS);
2020	Agec Comune di Verona (VR) – Comune di Lentate (MI) – Comune di Limbiate (MI) Comune di Gussago (BS)
2019	Comune di Villa Carcina (BS) – Comune di Manerbio (BS) – SUA Lecco Comune Olginate, Bosisio, Cesana (LC) – Comune di Tresana (SP) – Comune di Ospitaletto (BS) – Comune di Gessate (MB) – Comune di Urignano (MI) – Comune di Goito (MN) – AMF Vercelli – CUC Monza e Brianza CComune di Nova Milanese, Comune di Burago Molgora– Comune di Gussago pasti domiciliari – Comune di San Felice DB (BS) – Comune di Santo Stefano magra (LS) – CUC Monza e Brianza Comune di Misinto, Comune di Seveso – Borgosatollo servizi (BS)- Comune di Castenedolo (BS) – Comune di Urignano (MI)
2018	Comune di Colzate - CUC2 Villa Carcina - CUC Orzinuovi - CUC 2 Bovezzo - CUC Monza Brianza - Comune di Corsico (MI) - CUC Area vasta Brescia Comune Verdello
2017	RSA Villa Spada - Comune di Carpenedolo (BS) - Comune di Palazzolo SO (BS) - CUC Valtenesi del Garda (BS) - CUC Bovisio Masciago - CUC per Comune di Vigevano - Comune di Tresana (MC) - Pietrasanta servizi (PI) - Lonato (BS) - Comune di Castelmella (BS)
2016	CUC 2 Valtrompia (BS) Concesio Gardone - Comune di Erbusco (BS) - Associazione Comuni Ambito n. - Est Botticino Mazzano - ESU Venezia (VE) Università - Comune di Lariano (RM) - Comune di Paderno Dugnano AGES (MI) - CUC prov Lecco Robbiate (LE) - CUC prov Lecco Paderno (LE) - CUC prov Lecco Imbersago (LE)
2015	CFP Zanardelli (BS) Vending - Caprino Veronese (VR) Casa di riposo - Comune di Carpenedolo - Associazione Comuni Ambito n. 3 BS Est Flero Poncarale - Comune di Cinisello (MI) - Comune di - Gussago (BS) - Comune di Lainate (MI) - ONPI L'Aquila (AQ) Casa di riposo - Comune di Paderno Dugnano AGES (MI) - Comune di Varese (VA) - Comune di Trescore Balneario (BG)
2014	Comune di Capannori (LU) - Cardano al Campo (VA) - Comune di Castegnato (BS) - Comune di Domodossola (VB) - Comune di Guidonia (RM) - Comune di Massa (MC)

2013	Comune di Castenedolo (BS) - Comune di Capannori (LU) - Comune di Cormano (MI) - Comune di Erbusco (BS) - Comune di Montesilvano (PE) - Comune di Salò (BS) - Comune di Trezzano (SN)
2012	Comune di Agrate (MI) - Comune di Gardone VT (BS) - Comune di Lonato DG (BS) - Comune di Mazzano (BS)
Anni precedenti	Comune di Sassari, Comune di Omegna (VB), Comune di Lariano (RM), Istituto Zooprofilattico di Brescia, Ospedale San Martino Genova, Comune di Fiumicino (RM), Comune di Ardea (RM), Comune di Lariano (RM), Comune di Cascina (PI), Comune di Vimodrone (MI), Comune di Aprilia (RM), Comune di Verbania, Comune di Nichelino (TO), Ministero degli Esteri (RM), Comune di Capannori, Comune di Cisterna di Latina (LT), Comune di Brugherio (MI), Comune di Varese, Comune di Cambiagio (MI), Comune di Marcallo (MI); ESU Venezia; Comune di Varese (VA); Comune di Lonato (BS); Comune di Mazzano(BS) ; Comune di Agrate(MB);Comune di Lissone (MB); Comune di Rho (MI); Comune di Cormano (MI); 2010 Comune di Brugherio (MI)
Tipo di attività o settore	Pubbliche amministrazioni –assistenza e controlli di servizio ristorazione
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista,</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Controllo di qualità, Assistenza alle Amministrazioni Comunali nella gestione servizi ristorazione, valutazione impatto ambientale, applicazione CAM</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Castelmella (BS)
2019 – 2022	
Tipo di attività o settore	Progettazione integrata di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, redazione dei documenti di gara, capitolato e disciplinare di gara
Lavoro o posizione ricoperti	Capoprogetto – redazione capitolati per la gestione e messa in appalto di servizi di ristorazione
Principali attività e responsabilità	<i>Analisi del bisogno, redazione del testo, redazione dei criteri di valutazione. Assistenza alle Amministrazioni Comunali nelle gare per gestione servizi ristorazione, REDAZIONE Capitolato e documenti di gara, valutazione impatto ambientale, applicazione CAM nella progettazione e valutazione dei progetti di servizi di ristorazione collettiva</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	1999 - ASL 9 Grosseto 2006 - Ferservizi 2007 - Ministero degli Esteri 2008 - Trenitalia 2016 - ESU Venezia 2018 – 2019 - Comune di Torre del Greco
Tipo di attività o settore	Pubbliche amministrazioni – capitolati d'appalto
Date	2016
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Responsabile Commissione tecnico scientifica,</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Ideazione, progettazione, messa a punto di progetti agro alimentari per la riqualificazione delle, filiere agroalimentari, valutazione dei potenziali di miglioramento ambientale ed energetico</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Associazione sMARTsICA - Avezzano
Tipo di attività o settore	<i>Analisi del territorio, contatti con gli operatori di filiera, imprenditori, autorità e amministratori. Assistenza tecnico scientifica ai lavori dell'Associazione. Creazione di piani di sviluppo delle filiere alimentari del territorio.</i>
Date	2013 - 2017
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista,</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Supporto tecnico – sicurezza igienico sanitaria</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Multicatering Spa
Tipo di attività o settore	<i>Assistenza tecnica e formazione per mense aziendali estero: Stabilimento FIAT di Kragujevac (Serbia) – elaborazione progetti di miglioramento – supporto aspetti nutrizionali.</i>
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista, formatore</u>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Milano Ristorazione Spa – Timiopolis – CFP Zanardelli
Tipo di attività o settore	<i>Corso di formazione professionale cuochi dei centri cottura, addetti alimentari</i>
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Controllo qualità dei servizi di ristorazione</u>

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Soc. Optima srl – ESU Venezia – Comune di Capannori (LU) –
Tipo di attività o settore	<i>Corso di formazione professionale cuochi dei centri cottura, addetti alimentari</i>
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Libero professionista.</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Implementazione sistema UNI EN ISO 22000 in allevamento ovaiole biologiche</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Bettilli srl
Tipo di attività o settore	<i>Manuale , controlli, ispezioni conformità alla certificazione ISO 22000</i>
Date	2006 - 2010
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Amministratore e Resp Qualità' soc Mercuria srl –prodotti biologici per la ristorazione</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Resp. qualità e sviluppo progetti per servizi di ristorazione</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Mercuria srl, Via Besana 5 – MILANO
Tipo di attività o settore	<i>Strutturazione della logistica nel settore delle forniture di prodotti biologici per le aziende operanti nel settore della Ristorazione collettiva. Selezione dei produttori e delle aziende di trasformazione di prodotti biologici. Controllo di qualità di prodotto e di servizio, rapporti con i clienti, audit presso produttori e presso strutture clienti. Implementazione dei sistemi di qualità UNI EN ISO 9000:2005 , UNI EN ISO 14000 . Certificazioni di qualità aziendale e certificazione al controllo biologico.</i>
Date	2005 - 2009
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Amministratore e Resp Qualità' soc Mercuria srl –prodotti biologici per la ristorazione</u>
Principali attività e responsabilità	<i>Direzione amministrativa, resp. informatico rete e gestionale, rapporti clienti, resp. qualità</i>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Mercuria srl, Via Lavoratori Autobianchi, 1 – Desio (MI)
Tipo di attività o settore	<i>Avviamento della società , indagini di mercato, costruzione della rete clienti, costruzione del database fornitori. Implementazione della logistica per la commercializzazione prodotti da agricoltura biologica</i>
Date	2001 - 2010
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Controlli di qualità servizi di ristorazione collettiva</u>
Principali attività e responsabilità	Controlli di qualità, progetti nutrizionali, commissioni esaminatrici, relazioni, relazioni per la certificazione bio dei centri cottura
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Libero professionista per soc. Optima Servizi – Comune di Capannori
Tipo di attività o settore	<i>Settore della Ristorazione collettiva, mense, aziende di ristorazione</i>
Date	1996 - 2001
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Direzione e amministrazione soc TECNONATURA</u>
Principali attività e responsabilità	Direzione generale e resp tecnico, laboratori analisi chimiche e microbiologiche alimenti e pasti pronti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Milano, Via Binda 17
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva , controlli di qualità alimenti e pasti , controlli igienico sanitari
Date	1994 - 1996
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Direzione servizi di ristorazione</u>
Principali attività e responsabilità	Responsabile di area settore ristorazione sanitaria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sodexho, viale Stelvio – Milano Gemeaz Cusin , Milano

Tipo di attività o settore	<i>Direzione del personale, responsabile di commessa azienda di ristorazione</i>
Date	1980 - 1986
Lavoro o posizione ricoperti	<u>Tecnico responsabile avviamento e formazione Tripoli (LIBIA) Kirkuk (IRAQ)</u>
Principali attività e responsabilità	Avviamento laboratori analisi alimenti e acque – formazione personale estero
Nome e indirizzo del datore di lavoro	TECNIPETROL Roma
Tipo di attività o settore	Laboratori di analisi
Pubblicazioni	
Date	1996
Titolo	<u>Manuale giuridico tecnico per la ristorazione Collettiva</u>
Autori	Piero Ferrari e Gabriella Iacono
Editore	Maggioli
Tipo di attività o settore	1 edizione 1996 - 2 edizione 1999
Convegni e simposi	
Date	<u>Principali convegni come Relatore</u>
2001	Vicenza convegno sulla Ristorazione Scolastica
2002	XXIV convegno di studio sulla Ristorazione Scolastica – Milano
2003	Convegno FFAA La redazione dei menù
2003	Udine, Università – il Bio nella ristorazione
2003	Roma, convegno Università La Sapienza – Il catering
2005	SINU convegno – Il pasto vegetariano nella ristorazione
2007	Pesaro – convegno sulla ristorazione : la presentazione dei capitolati
2009	Convegno Aliment 2009 – il pasto refrigerato
2010	Convegno ANSSIP – La filiera corta
2011	Convegno Biologi Roma – I menu' nella RC
2011	Convegno Comune di Piacenza – La filiera corta nella RC
2012	La gestione del servizio di ristorazione all'interno di una struttura socio assistenziale e sanitaria
2012	Convegno Regione Lombardia prodotti biologici nella ristorazione
2012	Bologna, convegno Sanità : Aspetti qualitativi della ristorazione sanitaria
2016	EXPO – convegno : contaminazione degli alimenti
2022	Convegno Ristorando : I CAM per la ristorazione collettiva
Istruzione e formazione	
Date	1978
Titolo della qualifica rilasciata	<i>Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari Università degli studi di Milano 11/12/1978 votazione 100/110</i>
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Chimica, tecnologie alimentari, microbiologia
d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Milano
Date	2000
Titolo della qualifica	<i>Master in ristorazione collettiva</i>
Principali tematiche	Aspetti normativi, qualitativi e organizzativi della ristorazione collettiva

d'organizzazione erogatrice ALSPA

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiana**

Altra(e) lingua(e) **Inglese - Spagnolo**

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua Inglese

Lingua Spagnola

Comprensione		Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
X	Medio		Buono		Buono		Medio
X	Buono		Buono		Buono		Medio

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

CAPACITÀ DI AMMINISTRARE UNA SRL – CAPACITÀ DI GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
Tecnonatura srl – Mercuria srl

Capacità e competenze tecniche

Progettazione, organizzazione e avviamento di servizi di ristorazione – Controlli di qualità nel settore alimentare, analisi di situazioni complesse

Capacità e competenze informatiche

Gestione sistemi Windows, e Office , programmazione di database relazionali complessi su piattaforma File Maker

Produzione software su piattaforma File Maker

Analisi di sistema e sviluppo applicativi, database relazionali , a supporto dell'attività libero professionale , **analisi nutrizionale di ricette e menù per la ristorazione @ristotele**
Creazione di software gestionali e analisi dati, personalizzazione e assistenza clienti

Altre capacità e competenze

SOFTWARE SVILUPPATI : ARISTOTELE – RISTONET – GESTIONALE MERCURIA - PITAGORA
REDAZIONE DI RELAZIONI – HO PUBBLICATO IL MANUALE TECNICO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA (MAGGIOLI)

Patente

B

Ulteriori informazioni

Iscrizione all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e della Liguria** .

Numero di iscrizione 166 – Anno di iscrizione 2000

2007 – 2011 Consigliere nazionale dell'Ordine Dei Tecnologi Alimentari

2004 - Consultant FCSI - Italia

2013 -2016 Segretario FCSI - Italia

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".

DICHIARO inoltre di essere consapevole delle responsabilità penali e degli effetti amministrativi derivanti dalla falsità in atti e dalle dichiarazioni mendaci (così come previsto dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000), ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del medesimo D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, per quanto sopra riportato.

Firma

