



Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

DETERMINAZIONE N. 1014 / 2016

OGGETTO: NOMINA COMMISSIONE DI GARA. COMUNE DI INVERIGO .SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE STATALI E INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO CENTRO ESTIVO E PASTO ANZIANI A DOMICILIO DEL COMUNE DI INVERIGO .PERIODO 01/01/2017-31/08/2019 CON EVENTUALE RINNOVO PERIODO 01/09/2019 -31/08/2021. CIG 6808432FCF

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE

Richiamata integralmente la determinazione a contrarre n. 838 del 29.09.2016 relativa all'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 degli articoli 95 comma 3 lettera a) e 144 del D.Lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;

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 50/16;

Precisato che l'art. 77 del D.Lgs 50/2016 ha introdotto un nuovo sistema di designazione e nomina dei componenti della commissione per la valutazione delle offerte negli appalti e nelle concessione affidate con il criterio miglior rapporto qualità/prezzo (già offerta economicamente vantaggiosa); in particolare il comma 3 stabilisce che *"i commissari sono scelti fra gli esperti iscritti all'Albo istituito presso l'ANAC di cui all'articolo 78"*;

Richiamato il comma 12 dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016 che così recita: *"Fino alla adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo di cui all'articolo 78, la commissione continua ad essere nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate da ciascuna stazione appaltante."*

Dato atto che la Provincia di Como ha ritenuto opportuno, durante la vigenza del regime transitorio previsto dagli artt. 77 comma 12 e 216 comma 12 del D.Lgs 50/2016, 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 21.6.2016;

Ritenuta la necessità di avvalersi di due esperti in tecnologia alimentare (figure professionali non presenti nell'organico dell'Ente), in aggiunta al Presidente di Commissione, con specializzazione nella materia delle gare pubbliche;

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 esperienza nel settore individuati tra gli iscritti all'elenco di SINTEL;

Visti i curricula della dott.ssa Chiara Bertoni (C.F BRTCHR76R51F205W), legale rappresentante di I.S.A.N. – Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione snc, con sede in Gerenzano in via Don Antonio Banfi n. 1/c - P.I. 03190690127, e della dott.ssa Loredana Dioguardi (C.F. DGRLDN74T27F704H) Tecnologa Alimentare collaboratore presso I.S.A.N. – Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione snc, con sede in Gerenzano in via Don Antonio Banfi n. 1/c - P.I. 03190690127;

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;

Richiamata la deliberazione del Consiglio Provinciale - n. 42 del 16.11.2016 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'anno 2016;

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 Chiara Bertoni - Tecnologo Alimentare

COMPONENTE dott.ssa Loredana Dioguardi – Tecnologo Alimentare

SEGRETARIO Sig.ra Anna Lucarella ufficio gare della Provincia di Como;

2. **di dare atto** che i curricula della dott.ssa Chiara Bertoni e della dott.ssa Loredana Dioguardi sono allegati alla presente determinazione e che il curriculum del componente interno è pubblicato sul sito istituzionale della Provincia www.provincia.como.it sezione Amministrazione Trasparente;
3. **di richiamare** l'art. 6 del "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni" che prevede a favore dei commissari di gara esterni la corresponsione della tariffa della vacanza corrispondente ad € 75,00 (IVA, oneri previdenziali inclusi se dovuti);
4. **di stabilire** che il compenso spettante alla dott.ssa Chiara Bertoni ,e alla dott.ssa Loredana Dioguardi in qualità di componenti esterni della Commissione di gara, sarà liquidato al termine delle operazioni di gara, con successivo provvedimento disposto dal responsabile del servizio gare e contratti della Provincia e corrisposto alle medesime direttamente dal comune di Inverigo, trovando imputazione nel quadro economico del servizio in appalto;
5. **di dare atto** che il presente provvedimento non comporta spesa a carico dell'Ente.

Lì, 23/11/2016

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 **BERTONI, Chiara**
Indirizzo 3, Via Calatafimi, 20017, Rho (Mi)
Telefono 335.8347552
E-mail chiarabertoni@sicurezzaenutrizione.it
Nazionalità Italiana
Data di nascita 11.10.1976

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Da 2010 – a oggi
- Lavoro o posizione ricoperti Esercita la libera professione (iscrizione albo dei Tecnologi Alimentari – n° 403 Regione Lombardia-Liguria), lavorando per conto di diverse Amministrazioni Comunali:
Socio amministratore-legale rappresentante di I.S.A.N. Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione snc di Chiesa Roberto e Bertoni Chiara

• Principali attività e responsabilità

ATTIVITA' DI CONTROLLO

- Verifiche Ispettive presso Centri Cottura e presso Terminali di Somministrazione per il controllo della conformità dei servizi di ristorazione offerti (in base al capitolato), delle caratteristiche merceologiche delle derrate, del rispetto delle norme di buona prassi igienica.
- Predisposizione di piani analitici per la verifica del rispetto degli standard igienici e merceologici previsti
- Esecuzione di prelievi per la realizzazione di analisi chimiche, chimico – fisiche e microbiologiche degli alimenti e dell'ambiente

Elenco dei principali Comuni Serviti:

COMUNE DI PADERNO DUGNANO (dal 2010 al 2015)
COMUNE DI LEGNANO (dal 2014 ad oggi)
COMUNE DI NERVIANO (dal 2014 ad oggi)
COMUNE DI CUSANO MILANINO (dal 2010 al 2015)
COMUNE DI PREGNANA MILANESE (dal 2010 ad oggi)
COMUNE DI TURATE (dal 2010 ad oggi)
COMUNE DI ARESE (dal 2010 ad oggi)
COMUNE DI LAINATE (dal 2014 ad oggi)
COMUNE DI BARANZATE (dal 2010 al 2012)
COMUNE DI VITTUONE (dal 2010 ad oggi)
COMUNE DI MARIANO COMENSE (dal 2010 ad oggi)
COMUNE DI BOLLATE (dal 2010 al 2013)
COMUNE DI SAN VITTORE OLONA (dal 2010 ad oggi)
COMUNE DI BOVISIO MASCIAGO (dal 2013 ad oggi)
COMUNE DI GERENZANO (dal 2013 al 2014)
COMUNE DI CERRO MAGGIORE (dal 2015 ad oggi)
COMUNE DI CERIANO LAGHETTO (dal 2015 ad oggi)

ATTIVITA' DI CONSULENZA

- Stesura di Capitolati Speciali d'Appalto per la fornitura del servizio di Refezione Scolastica e relative schede tecniche di prodotto per i seguenti Comuni:

Comune di SAN VITTORE OLONA – anno 2016
Comune di ARESE – anno 2016
Comune di NERVIANO – anno 2016
Comune di PADERNO DUGNANO – anno 2016
Comune di TERNO D'ISOLA – anno 2016

Comune di PADERNO DUGNANO – anno 2015

Comune di PADERNO DUGNANO – anno 2014

Comune di ASSAGO – anno 2012

- Partecipazione, in qualità di esperta, a gare di appalto per l'aggiudicazione del servizio di Refezione Scolastica per i seguenti Enti:

Az. MULTISERVIZI SENAGO – anno 2014

Comune di SAN GIORGIO SU LEGNANO – anno 2010

- Predisposizione di Manuali di Autocontrollo dell'Igiene (HACCP) per svariate Aziende operanti nell'ambito della Ristorazione Collettiva (Asili Nido, Aziende di Ristorazione, Pubblici Esercizi).

FORMAZIONE

- Organizzazione ed effettuazione di corsi di Educazione Alimentare per insegnanti e genitori
- Organizzazione ed effettuazione di corsi di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio di refezione scolastica (Igiene degli alimenti – Autocontrollo)
- Formazione dei componenti della commissione mensa

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

I.S.A.N. Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione SNC di Chiesa Roberto e Bertoni Chiara

- Tipo di azienda o settore

Ristorazione Collettiva

- Date

Da 2003 – a 2009

- Lavoro o posizione ricoperti

Impiegata presso Ufficio Assicurazione Qualità e Sviluppo prodotti:

- Mansioni principali:

- Implementazione e gestione del Sistema Qualità aziendale
- Conseguimento certificazione aziendale in conformità allo standard BRC
- Gestione dei fornitori (monitoraggio piani autocontrollo - audit tecnici presso stabilimento fornitori)
- Formazione del personale di produzione (Norme Igieniche – procedure di monitoraggio dei punti critici di sistema)
- Valutazione della fattibilità di nuovi prodotti e affiancamento al personale di produzione per la realizzazione dei relativi campioni
- Gestione reclami e implementazione azioni correttive
- Assistenza clienti esteri in riferimento agli aspetti qualitativi di prodotto finito

- Altre mansioni

- Definizione dei requisiti del software per la gestione delle schede tecniche dei prodotti finiti
- Creazione e gestione del sito aziendale
- Partecipazione a fiere nazionali e internazionali e gestione/organizzazione dell'evento

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

SEFA S.p.A – Liscate (Mi)

- Tipo di azienda o settore

Produzione pane e prodotti da forno surgelati

- Date

Da 2002 – a 2003

- Lavoro o posizione ricoperti

Controllo Qualità

- Mansioni principali:

- Analisi microbiologiche e chimiche di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
- Controllo del processo produttivo
- Assistenza al Responsabile Assicurazione Qualità nella gestione del piano HACCP

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Monder Aliment S.p.A – Peschiera Borromeo (Mi)

- Tipo di azienda o settore

Produzione pasta farcita essiccata

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date

21 ottobre 2015

- Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

LA IV GAMMA: DAL PROCESSO PRODUTTIVO ALLA NORMATIVA, DALLE CRITICITÀ DEL PROCESSO AI CONTROLLI UFFICIALI

- Titolo della qualifica rilasciata

Rilascio di crediti formativi

- Date

30 marzo 2015

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DI LOMBARDI E LIGURIA

I NUOVI LARN: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione

Rilascio di crediti formativi
-
- Date

15 ottobre 2014

IN-FORMARE/ OMNIRETE

Etichettatura dei prodotti alimentari e aggiornamenti normativi: laboratorio teorico-pratico

Rilascio di crediti formativi
-
- Date

16 settembre 2014

IZS PIEMONTE LIGURIA E VALLE D'AOSTA

IO MANGIO A SCUOLA: IGIENE E SICUREZZA DEL CIBO

Rilascio di crediti formativi
-
- Date

28-29 novembre 2011

A&Q

La metodologia HACCP e l'evoluzione dei pre-requisiti del sistema di autocontrollo

Attestato di Partecipazione
-
- Date

Da 10-14 ottobre 2011

CSQA Certificazioni - Thiene

Corso 40 ore per Valutatore di Sistemi Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 riconosciuto da AICQ-SICEV

Valutatore di Sistemi di Gestione della Qualità (UNI EN ISO 9001:2008)
-
- Date

27 giugno 2011

Università degli Studi di Milano

Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
(Iscrizione all'Albo dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e Liguria n. 401)
-
- Date

14 giugno 2011

Qualyfood

Aggiornamenti in tema di sicurezza igienica e analisi degli alimenti

Attestato di Partecipazione
-
- Date

Da 1995 – a 2001

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Titolo della qualifica rilasciata 	<p>Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Chimica</p> <p>Laurea Quinquennale in Scienze e Tecnologie Alimentari</p> <p>2001</p> <p>Associazione Euresis – patrocinato da Certichim</p> <p>La qualità, aspetti normativi di sistema e di controllo di prodotto e di processo</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>1999</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Titolo della qualifica rilasciata 	<p>Certiquality</p> <p>Documentazione, valutazione e riesame del sistema HACCP aziendale</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>1999</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Titolo della qualifica rilasciata 	<p>Borsa di studio: Progetto Erasmus Socrates – Università di Lund (Svezia)</p> <p>Partecipazione a progetto, svolto con altri studenti, atto a verificare le relazioni fra le modifiche apportate ad un processo produttivo e la qualità del prodotto finito.</p> <p>Superamento corso finale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date 	<p>1990 a 1995</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Titolo della qualifica rilasciata 	<p>Liceo Scientifico - Istituto Zaccaria(Milano)</p> <p>Matematica, letteratura ed espressione Italiana, scienze, letteratura ed espressione inglese</p> <p>Maturità Scientifica</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA **ITALIANA**

ALTRE LINGUE

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale | <p>Inglese</p> <p>Eccellente</p> <p>Eccellente</p> <p>Eccellente</p> |
|---|---|

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</p>	<p>Buona attitudine al lavoro in team sviluppata con colleghi e fornitori.</p> <p>Ottime capacità di gestione del rapporto con il cliente.</p>
--	--

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</p>	<p>Capacità di organizzare autonomamente il lavoro, definendo le priorità e assumendo le responsabilità.</p> <p>Buona capacità di pianificazione di attività e progetti nel rispetto delle scadenze e degli obiettivi prefissati.</p>
--	---

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</p>	<p>Ottime conoscenze del pacchetto Office (Word, Excel, Power Point, Access, Front Page). Buona capacità di navigare in Internet.</p>
---------------------------------------	---

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</p>	<p>Dal 1997 canta in un gruppo vocale "a cappella" costituito da nove elementi, con il quale si esibisce in concerti e concorsi canori in Italia e all'estero.</p>
---	--

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

PATENTE Automobilistica (patente B)

ULTERIORI INFORMAZIONI

Autorizzo al trattamento dei mie dati personali ai sensi del D.Lgs 196/03

CURRICULUM VITAE DI
LOREDANA DIOGUARDI
TECNOLOGO ALIMENTARE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DIOGUARDI LOREDANA**
Indirizzo **VIA MONTELUONGO, 30 - 20900 MONZA (MB)**
Telefono **329-4142636**
E-mail **loredanadioguardi@libero.it**
Nazionalità Italiana
Data di nascita 27/12/1974
Luogo di nascita Monza (MB)

ESPERIENZA LAVORATIVA

Data Da gennaio 2011 ad oggi
Tipo di impiego Collaboratore
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 Paderno Dugnano (2011-2015), Cusano Milanino (2011-2015), Bollate (2011-2015), Arese (dal 2011 ad oggi), Lainate (dal 2013 ad oggi), San Vittore Olona (dal 2011 ad oggi), Pregnana Milanese (2011 ad oggi), Turate (dal 2011 ad oggi), Vittuone (dal 2011 ad oggi), Bovisio Masciago (dal 2013 ad oggi), Mariano Comense (dal 2011 ad oggi).
- 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 degli ambienti, delle attrezzature, delle apparecchiature e degli 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 da utilizzarsi nella formulazione delle diverse 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	<ul style="list-style-type: none"> • SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP: implementazione del sistema HACCP per aziende alimentari, redazione di manuali di autocontrollo e di manuali di buona prassi igienica, <i>audit</i> e controlli igienico-sanitari negli ambienti di lavoro, progettazione/ottimizzazione del layout produttivo. • ATTIVITÀ DI DOCENZA: <ul style="list-style-type: none"> - corsi di formazione per Operatori del Settore Alimentare (Addetti alla Ristorazione, Addetti alla distribuzione, Casari) con rilascio di attestato (<i>normativa alimentare, buone prassi igieniche, sicurezza alimentare e HACCP, tecniche di conservazione degli alimenti, tecniche di cottura,) – 15 giorni</i> - corsi di formazione per Tecnici della Prevenzione della Sicurezza sul Lavoro con rilascio di attestato – <i>2 giorni</i> - corsi universitari extra-curricolari (<i>Criteri progettuali e gestionali per piccole strutture di Ristorazione – 3 giorni</i>) e per le scuole professionali con rilascio di attestato (<i>La gestione del rischio alimentare: il pacchetto igiene e le misure di contrasto – 5 giorni</i>).
Data	Da gennaio 2009 a dicembre 2013
Tipo di impiego	Collaboratore
Datore di lavoro	IPSOA - Gruppo Wolters Kluwer Italia s.r.l., Strada 1 pal. F6 - Assago (MI)
Mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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
- 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
- Attività di ricerca nell’ambito di:
 - 1) 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;
 - 2) PRODUZIONI ALIMENTARI TRADIZIONALI: tutela e valorizzazione delle filiere agroalimentari tradizionali attraverso il recupero e la valorizzazione delle tecnologie e delle strutture produttive;
 - 3) 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
- 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

- Valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro nelle aziende agricole, attraverso 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	Dottorato di ricerca in Genio rurale (XX Ciclo) finalizzato all'acquisizione di competenze altamente qualificanti di carattere tecnologico e gestionale nel settore agroalimentare. Tesi di Dottorato "Strutture, attrezzature e tecnologie di produzione di formaggi tipici: il caso della filiera del Silter".
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
Data	Da ottobre 1993 a marzo 2000
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	<ul style="list-style-type: none">• 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	eccellente	buono
Capacità di scrittura	eccellente	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, tavole rotonde 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

- Ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows 2010, Mac OS X 10.10.2 e dei software applicativi Office 2013, IWork, Filemaker pro 10, CAD, Internet e posta elettronica.
- Capacità di utilizzo di attrezzature di laboratorio e della seguente 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, 11 Luglio 2016

CV di Loredana Dioguardi



dr.ssa Loredana Dioguardi

Loredana Dioguardi