



Provincia di Como

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

DETERMINAZIONE N. 453 / 2021

**OGGETTO: S.A.P. COMO - COMUNE DI CASNATE CON BERNATE: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE E RISCOSSIONE DEI BUONI PASTO, PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI CASNATE CON BERNATE ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024 EVENTUALMENTE PROROGABILE PER SUCCESSIVI DUE ANNUALITA'.
CIG 86409956A6.NOMINA COMMISSIONE DI GARA**

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Richiamata integralmente la determinazione a contrarre n. 219/2021 con cui si dava avvio alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto di cui all'oggetto, che prevede, tra l'altro, che l'aggiudicazione avvenga a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs n. 50/2016 ;

Dato atto che, ai fini della valutazione della migliore offerta occorre procedere alla nomina della commissione di gara ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/16;

Precisato che il c. 3 del suddetto art. 77 è stato sospeso dall'art. 1, comma 1, lett. c), della legge n. 55 del 2019 ed il termine di sospensione poi differito al 31 dicembre 2021 dall'art. 8 c. 7 della L. 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 21.6.2016;

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 Casnate con Bernate;

Visti i curricula delle Dott.sse Loredana Dioguardi - Tecnologa Alimentare - libera professionista e Silvia Pizzamiglio - Dietista - libera professionista, che hanno collaborato con la Stazione Appaltante Provinciale di Como in precedenti commissioni di gara per analoghe procedure di affidamento;

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

Preso atto delle dichiarazioni di inesistenza di cause di incompatibilità trasmesse dalle stesse rispettivamente in data 10 e 05 maggio 2021;

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. 15 del 30.3.2021 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2021/2023;
- la deliberazione del Presidente n. 44 del 06.4.2021 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per il triennio 2021/2023;

D E T E R M I N A

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

- **PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como;
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Loredana Dioguardi - Tecnologa Alimentare – libera professionista;

- **COMPONENTE:** Dott.ssa Silvia Pizzamiglio - Dietista - libera professionista;
- **SEGRETARIO** Erminia Arcidiacono – Servizio S.A.P. della Provincia di Como;

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

3. di quantificare, tenuto conto di quanto espresso all'art. 5 commi 4 e 5 dell'allegato "A" della deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 "Modifica al Regolamento per la nomina dei componenti delle commissioni di gara" **nell'importo lordo di € 1.250,00 (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 alle dott.sse Dioguardi e Pizzamiglio, in qualità di componenti esterni della Commissione di Gara, saranno corrisposti direttamente dal Comune di Casnate con Bernate, trovando imputazione al quadro economico del progetto, successivamente alla trasmissione del provvedimento di liquidazione disposto dal Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale al termine delle operazioni di gara;

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

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

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

Lì, 12/05/2021

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

CURRICULUM VITAE DI
LOREDANA DIOGUARDI
TECNOLOGO ALIMENTARE

INFORMAZIONI PERSONALI

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

ESPERIENZA LAVORATIVA

Data Da novembre 2017 ad oggi
Tipo di impiego Consulente presso aziende alimentari
Mansioni e responsabilità Implementazione autocontrollo aziendale, certificazioni prodotti DOP-IGP, certificazioni IFS, audit di prima parte

Data Da dicembre 2016 ad oggi
Tipo di impiego Esperto tecnico esterno
Mansioni e responsabilità Commissario "tecnico" nelle gare di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Inverigo (2016), Sumirago (2017), Lomazzo (2018), Lurago d'Erba (2019)

Data Da gennaio 2011 ad oggi
Tipo di impiego Collaboratore esterno
Datore di lavoro ISAN - Istituto per la Sicurezza Alimentare e la Nutrizione, via Don Banfi 1/ C - Gerenzano (VA)

Mansioni e responsabilità

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

Data

Da febbraio 2011 ad oggi

Tipo di impiego

Consulente/formatore

Datore di lavoro

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

Mansioni e responsabilità

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

Data Da gennaio 2009 a dicembre 2013

Tipo di impiego Collaboratore esterno

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

Mansioni e responsabilità

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

Data Da luglio 2012 a dicembre 2012

Tipo di impiego Consulente

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

Mansioni e responsabilità

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

Data Da gennaio 2005 a dicembre 2010

Tipo di impiego Consulente

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

Mansioni e responsabilità

- Attività connesse al “Laboratorio di approfondimento regionale” per la promozione della sicurezza e salute dei luoghi di lavoro: definizione di buone prassi di lavoro in agricoltura, produzione di materiale documentale e formativo sui temi di prevenzione inerenti la formazione delle figure del sistema della prevenzione aziendale, i temi di edilizia rurale e la sicurezza delle macchine agricole.
- Attività relative all’analisi dei risultati dell’attività di sorveglianza nelle aziende agricole (Osservatorio Salute e Sicurezza) e produzione di report sull’andamento infortunistico a livello territoriale e regionale e sull’evoluzione dell’applicazione degli adempimenti normativi nelle aziende agri-zootecniche.

- Attività di supporto per lo sviluppo di un progetto pilota “Sperimentazione di un sistema di gestione salute e sicurezza sul lavoro (SGSL)” per la valutazione del rischio chimico, fisico e biologico per gli operatori nell’allevamento intensivo bovino e suino.

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

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

Data	Da maggio 1999 a luglio 1999
Tipo di impiego	Collaboratore
Datore di lavoro	Russello Valerio Studio Tecnico Agrario, Via D. di Boninsegna 9B, Assago (MI)
Mansioni e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro nelle aziende agricole, misurazioni fonometriche e di esposizione a polveri.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Data	Dal 10 al 14 ottobre 2011
Istituto di istruzione/ formazione	CSQA Certificazioni - Thiene
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Corso 40 ore per Valutatore di Sistemi di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2008 riconosciuto da AICQ-SICEV
Qualifica conseguita	Valutatore SGQ
Data	Da novembre 2004 a dicembre 2007
Istituto di istruzione/ formazione	Istituto di Ingegneria Agraria - Università degli Studi di Milano
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	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

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

Qualifica conseguita

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

Data

Da settembre 1988 a giugno 1993

Istituto di istruzione/formazione

Liceo Scientifico "Paolo Frisi" di Monza

Qualifica conseguita

Maturità scientifica

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA	ITALIANO	
ALTRE LINGUE	FRANCESE	INGLESE
Capacità di lettura	buono	buono
Capacità di scrittura	buono	buono
Capacità di espressione orale	buono	buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

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

Capacità acquisite attraverso attività di:

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

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

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

Le abilità sono state acquisite svolgendo:

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

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

- Ottima conoscenza sistemi operativi Windows, Mac OS e software applicativi Office, IWork, Filemaker, CAD, Internet e posta elettronica.
- Capacità nell'uso di attrezzature di laboratorio e di strumentazione scientifica: fonometro, luxmetro, campionatore per polveri, sonde microclimatiche, misuratori di CO₂, SAS-Surface Air System, bioluminometro.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE E HOBBY

Disegno, fotografia, giardinaggio, viaggi.

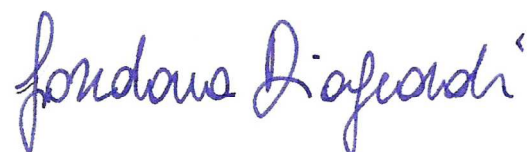
PATENTE O PATENTI


Patente B

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

Monza, 10 maggio 2021

dr.ssa Loredana Dioguardi



Formato europeo per il curriculum vitae 	
Informazioni personali	
Nome	SILVIA PIZZAMIGLIO
Dati fiscali	Codice Fiscale : PZZSLV65L46F205E P.IVA : 02560250132
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	s.pizzamiglio@virgilio.it
Nazionalità	ITALIANA
Luogo e data di nascita	Milano 06/07/1965

<p>Esperienze lavorative</p>	<p>SVOLGO LA MIA ATTIVITA' COME LIBERA PROFESSIONISTA.</p> <p>DALL'ANNO SCOLASTICO 2001-2002 COLLABORO CON L'ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE L. CLERICI DI MERATE COME DOCENTE NEI CORSI PER A.S.A. (AUSILIARIO SOCIO ASSISTENZIALI) E PER O.S.S. (OPERATORI SOCIO SANITARI) FINO ALL'ANNO 2020 HO INSEGNATO ANCHE NEI CORSI TRIENNALI DI AIUTO CUOCO E PANETTIERE PASTICCERE COME DOCENTE DI IGIENE, SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E TECNOLOGIA ALIMENTARE .</p> <p>NEL 2018 HO COLLABORATO CON LA PROVINCIA DI COMO COME CONSULENTE ESPERTO NELLE GARE D'APPALTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA</p> <p>DAL 2016 COLLABORO CON LA PROVINCIA DI LECCO COME CONSULENTE ESPERTO ,NELLE GARE D'APPALTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA</p> <p>DAL 2007 AL 2010 HO COLLABORATO CON IL COMUNE DI CARVICO (BG) COME ECONOMO DIETISTA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.</p> <p>DAL 2003 AL 2011 HO COLLABORATO CON IL COMUNE DI ARCORE (MI) COME ECONOMO DIETISTA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.</p> <p>DAL 2003 COLLABORO CON IL COMUNE DI GREZZAGO (MI) COME ECONOMO DIETISTA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.</p> <p>DAL 2001 COLLABORO CON IL COMUNE DI POZZO D'ADDA COME ECONOMO DIETISTA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA</p> <p>DAL 2001 AL 2010 HO COLLABORATO CON LA "FONDAZIONE PORTA SPINOLA " RESIDENZA PER ANZIANI DI MARIANO COMENSE COME CONSULENTE.</p> <p>DAL 2000 al 2015 HO COLLABORATO CON IL COMUNE DI LESMO COME ECONOMO DIETISTA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.</p> <p>DAL 2000 AD OGGI HO FATTO PARTE , COME ESPERTO A GARE D'APPALTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN NUMEROSI COMUNI</p> <p>DALL'ANNO 2002 ALL'ANNO 2007 HO COLLABORATO CON LA COOPERATIVA "LA ROTONDA " DI VIMERCATE COME DOCENTE TENENDO CORSI PER AUSILIARI SOCIO ASSISTENZIALI SULLA NUTRIZIONE</p> <p>DALL'ANNO 2001 ALL'ANNO 2005 HO COLLABORATO CON IL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI CASARGO (LC) NEL CORSO DI AIUTO CUOCO E CAMERIERE IN QUALITA' DI DOCENTE DI IGIENE E MERCEOLOGIA</p> <p>DAL 1992 AL 2000 LAVORO COME ECONOMO DIETISTA PRESSO L'AZIENDA GEMEAZ OCCUPANDOMI DELLA GESTIONE DELLE CUCINE DI STRUTTURE REDIDENZIALI PER ANZIANI E DI REFEZIONE SCOLASTICA</p> <p>DAL 1988 AL 1992 LAVORO PRESSO UNO STUDIO MEDICO E FISIOTERAPICO IN QUALITA' DI IMPIEGATA .</p>
------------------------------	--

Istruzione e formazione	<p>1984 : CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI ECONOMO DIETISTA</p> <p>CORSI DI AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE :</p> <p>1991 MILANO CORSO : ALIMENTAZIONE E COMPORTAMENTI ALIMENTARI NELL'ANZIANO RICOVERATO</p> <p>1992 USSL 72 CORSICO CORSO : REGIMI ALIMENTARI PERSONALIZZATI</p> <p>1993 USL 14 MERATE CORSO : LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p> <p>1996 GEMEAZ CUSIN MILANO FORMAZIONE : SICUREZZA IN AZIENDA</p> <p>1997 GEMEAZ CUSIN MILANO FORMAZIONE : LA LEGGE HACCP</p> <p>1998 GEMEAZ CUSIN – HENKEL MILANO CORSO SULLE PROCEDURE DI PULIZIA E SANITIZZAZIONE PER CUCINE</p> <p>1999 GEMEAZ CUSIN MILANO CORSO HACCP : ASPETTI E FINALITA' GIURIDICHE – APPLICAZIONE PRATICA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p> <p>2000 PROVINCIA DI MILANO CORSO : ALIMENTAZIONE E SALUTE</p> <p>2003 ASL 3 MILANO CORSO : INDICAZIONI ORGANIZZATIVE E CRITERI NUTRIZIONALI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA</p> <p>2004 RISTOEXPO ERBA CORSO : GESTIONE DI UNA ISPEZIONE SANITARIA</p> <p>2006 ASL 3 MILANO CORSO : LA RISTORAZIONE SCOLASTICA</p> <p>2008 FORMEL : IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA “ LE GARE D'APPALTO “(6 ore)</p> <p>2009 MILANO : GIORNATA REGIONALE SCUOLA E SALUTE : CORSO SU CULTURA, DIDATTICA E SCIENZA PER PROMUOVERE IL BENESSERE DEGLI STUDENTI (6 ore)</p> <p>2010 MERATE : ASSOCIAZIONE ITALIANA DISLESSIA : PIGRONE O DISLESSICO ? 5 INCONTRI SUL PROBLEMA DISLESSIA (10 ORE)</p> <p>Consapevole delle sanzioni penali in cui può incorrere nel caso si dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art.46 del DPR 445/2000, nella forma vigente, dichiaro che le informazioni contenute nel curriculum vitae sono esatte e veritiere.</p>
Prima lingua	ITALIANO
Altre lingue	FRANCESE SCOLASTICO
Capacità e competenze relazionali	OTTIME
Capacità e competenze organizzative	BUONE
Capacità e competenze tecniche	BUONE
Patenti	B AUTOMOBILISTICA

05 maggio 2021

Firma: ___SILVIA PIZZAMIGLIO_____