



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

REG. GEN. N° 219 DEL 16/07/2024

DETERMINAZIONE N° 219 DEL 16/07/2024

Oggetto: **affidamento incarico libero professionale per consulenza di dietista.**

La responsabile del servizio amministrativo

RICHIAMATE la seguente Decisione dell'Amministratore Unico n° 15 del 29/04/2024 con la quale è stata approvata la proposta di piano programmatico e bilancio di previsione successivamente approvata con Delibera dell'Assemblea dei Soci Asp n. 2 del 31/05/2024;

RICHIAMATE altresì le seguenti determinazioni del Direttore:

- n° 86 del 07/03/2023 con la quale la sottoscritta è stata nominata Responsabile del Servizio Amministrativo fino al 31/12/2023;
- n° 361 del 29/12/2023 con la quale il suddetto incarico è stato prorogato per il biennio successivo;
- n. 199 del 21/06/2024 con la quale è stato disposto il rinnovo del contratto del servizio di ristorazione aziendale per il periodo 11/7/2024 – 10/7/2027 e la sottoscritta è stata incaricata in qualità di direttore dell'esecuzione di ricercare un professionista che possa fornire un supporto tecnico per il costante monitoraggio del contratto stesso;

PREMESSO pertanto che è necessario acquisire un'idonea consulenza di una dietista al fine di effettuare i controlli previsti dall'art. 22 del capitolato descrittivo prestazionale relativo all'appalto del servizio di ristorazione socio sanitaria per le strutture di ASP AZALEA ed in particolare le attività di seguito specificate

- verifica periodica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito dell'appalto
- controllo dei locali e delle attrezzature concessi in uso all'appaltatore
- controllo ed analisi la qualità dei servizi, l'igiene dei locali e la cura del personale in contraddittorio con il responsabile del servizio indicato dall'appaltatore al momento dell'affidamento del servizio.
- monitoraggio del gradimento dei menù e predisposizione di eventuali variazioni che si ritengano necessarie;
- ispezioni per verificare il rispetto delle norme igieniche di preparazione, la rispondenza della quantità e qualità del pasto somministrato ed il grado di accettazione dello stesso, le dinamiche di sperimentazione di nuovi alimenti e il riscontro di eventuali criticità o necessità specifiche;

DATO ATTO che il professionista dovrà svolgere la propria attività, come sopra dettagliata, in assoluta autonomia operativa, senza vincoli di orario, né di presenza garantendo comunque il coordinamento tra l'attività svolta dal professionista e quella dell'Ente

RICHIAMATO il Regolamento per la disciplina degli incarichi a esperti esterni, adottato con Decisione dell'Amministratore Unico n° 11 del 20/11/2017;

CONSIDERATO in proposito che il presupposto indispensabile per l'affidamento di incarichi esterni è che sia stata accertata l'impossibilità oggettiva di utilizzare risorse umane disponibili all'interno;

VISTO l'art. 7 ("Gestione delle risorse umane"), comma 6 del D. Lgs. n° 165/2001 (T.U pubblico impiego);

VISTO l'allegato curriculum della professionista Dott.ssa Monica Maj di comprovata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva (ns prot. 3887 del 4/7/2024) ed il relativo preventivo per euro 37,00 all'ora + 4% di contributo obbligatorio integrativo, da ritenersi congruo rispetto alle prestazioni e alla professionalità richiesta;

CONSIDERATO in proposito che:

- a) l'incarico deve intendersi come collaborazione autonoma di natura professionale che, prescindendo da obblighi di presenza fissa, non potrà costituire in alcun modo rapporto di lavoro dipendente con questa azienda, né di collaborazione coordinata e continuativa;



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

- b) l'oggetto della prestazione corrisponde alle competenze attribuite dall'ordinamento a questa amministrazione e risulta coerente con le esigenze di una sua maggiore funzionalità;
- c) tra i dipendenti di ASP Azalea non vi è nessuno che ha le competenze adeguate per conseguire i risultati oggetto di questo incarico e quindi la verifica di un possibile migliore o più produttivo utilizzo delle risorse umane non consente comunque di conseguire il risultato atteso;
- d) la prestazione è di natura temporanea e altamente qualificata; non è ammesso il rinnovo; l'eventuale proroga dell'incarico originario sarà consentita, in via eccezionale, al solo fine di completare il progetto e per ritardi non imputabili al collaboratore, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico;
- e) il contratto o la lettera d'incarico determinerà durata, luogo, oggetto e compenso della collaborazione;

VERIFICATO che il professionista individuato non si trova in situazione di conflitto di interesse, neanche potenziale, come attestato dall'interessata (ns. prot. n. 4084 del 16/07/2024);

VISTA la polizza assicurativa a copertura di eventuali danni procurati per l'esercizio dell'attività professionale della compagnia Italiana Assicurazioni S.P.A. n. 2019/07/6168073189167 (ns. prot. n. 4084 del 16/07/2024);

VERIFICATO che la sottoscritta, in qualità di responsabile del servizio amministrativo, non si trova, con riferimento all'assetto di interessi determinato con il presente atto, in condizione di incompatibilità o di conflitto di interessi, neanche potenziale, sulla base della vigente normativa in materia di prevenzione della corruzione e di garanzia della trasparenza e di agire nel pieno rispetto del Allegato "C" al PIAO 2024-2026 (Piano triennale di prevenzione della corruzione 2024-2026) e del codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni, in generale e con particolare riferimento al divieto di concludere per conto dell'amministrazione, contratti di appalto, fornitura, servizio, finanziamento o assicurazione con imprese con le quali abbia stipulato contratti a titolo privato o ricevuto altre utilità nel biennio precedente;

DETERMINA

- 1) Di affidare l'incarico libero professionale di consulenza per dietista di Asp AZALEA alla Dott.ssa Monica Maj per il periodo dal 1/8/2024 al 31/12/2024;
- 2) Di dare atto che l'importo complessivo è stimato in euro 1.600,00 comprensivo del contributo obbligatorio del 4%;
- 3) Di dare atto che: il codice univoco è: UF6WZ0;
- 4) Di pubblicare il presente provvedimento sul sito istituzionale, sezione Amministrazione trasparente ai sensi dell'art. 15 c. 2 del D.Lgs 33/2013;
- 5) Di dare atto che il responsabile del presente procedimento è la sottoscritta.

La responsabile del servizio amministrativo
(Barbara Fantoni)



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

Allegato alla determinazione n. 219 del 16/07/2024

FORMATO EUROPEO CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

MAJ MONICA

Nazionalità

Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Gennaio 2023 a marzo 2024

Olympia s.r.l.
Azienda Ristorazione collettiva
Consulente

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da ottobre 2023 a ottobre 2024

Comune di San Giorgio P.No
Ristorazione collettiva
Contratto libero professionale
Redazione di menù;
Gestione rapporti AUSL e ai Clienti del Committente in merito ai menù e ad eventuali diete;
Consulenze Dietetiche per i Clienti del Committente con particolare riferimento alle Strutture scolastiche
Controllo qualità della erogazione dei servizi con particolare riferimento alle ristorazioni scolastiche: controllo qualitativo e quantitativo delle derrate.

- Principali mansioni e responsabilità

Modulo Diete speciali (allergie e intolleranze con particolare riferimento alla celiachia)

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Dal 2022

Uniludes - Lugano
Università
Docente Corso "Bachelor of Science in Physiotherapy" della Semmelweis University in lingua francese

- Principali mansioni e responsabilità

Modulo Fondamenti di scienze mediche

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Da ottobre 2017 a marzo 2019, da maggio 2022 a febbraio 2023 e da ottobre 2023 a luglio 2024

ASL DI PIACENZA

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Azienda Unità Sanitaria Locale
Contratto libero professionale

- Principali mansioni e responsabilità

Consulenze Dietetiche con particolare riferimento alla problematica della celiachia e ai progetti inerenti la ristorazione collettiva (es. progetto regionale GINS, nuovo menu aziendale per Provincia di Piacenza). Realizzazione di corsi di formazione per celiachia, attività di vigilanza nella somministrazione di alimenti senza glutine nella ristorazione collettiva. Partecipazioni a commissioni mensa nelle scuole con particolare riferimento alla nutrizione per celiaci. Organizzazione eventi di formazione aperti al pubblico in tema di celiachia.

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Da ottobre 2016

ILSG srl

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Ristorazione collettiva
Contratto libero professionale



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

• Principali mansioni e responsabilità	Comune di Piacenza: redazione di menù; Gestione rapporti AUSL e ai Clienti del Committente in merito ai menù e ad eventuali diete; Consulenze Dietetiche per i Clienti del Committente con particolare riferimento alle Strutture scolastiche Controllo qualità della erogazione dei servizi con particolare riferimento alle ristorazioni scolastiche
• Date	Da giugno 2016 a gennaio 2019
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	La Rosa dei Venti soc.coop.
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione collettiva
• Tipo di impiego	Contratto libero professionale
• Principali mansioni e responsabilità	Redazione di menù; Gestione rapporti AUSL e ai Clienti del Committente in merito ai menù e ad eventuali diete; Consulenze Dietetiche per i Clienti del Committente con particolare riferimento alle Strutture per Anziani; Controllo qualità della erogazione dei servizi con particolare riferimento alle ristorazioni scolastiche. Formazione personale di cucina sulle allergie e intolleranze
• Date	Da settembre 2016 a settembre 2018
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Gossolengo
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione collettiva
• Tipo di impiego	Contratto libero professionale
• Principali mansioni e responsabilità	Redazione di menù; Gestione rapporti AUSL e ai Clienti del Committente in merito ai menù e ad eventuali diete; Consulenze Dietetiche per i Clienti del Committente con particolare riferimento alle Strutture scolastiche Controllo qualità della erogazione dei servizi con particolare riferimento alle ristorazioni scolastiche. Formazione personale di cucina sulle allergie e intolleranze
• Date	Da gennaio 2009 a luglio 2016
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Piacenza
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione scolastica
• Tipo di impiego	Contratto libero professionale
• Principali mansioni e responsabilità	1. Gestione della sicurezza igienico- sanitaria secondo il sistema HACCP (Reg. CEE 178/2002, Reg. CEE 853/2004, Reg. CEE 853/2004, D.Lgs 193/07), con particolare riferimento a: a) Aggiornamento e implementazione in funzione della normativa vigente dei piani di autocontrollo applicati presso le cucine delle refezioni scolastiche e dei nidi d'infanzia b) Monitoraggio dell'applicazione dei piani HACCP presso le cucine c) Pianificazione delle analisi di laboratorio da realizzare su campioni di materie prime e semilavorati, d) realizzazione dei campionamenti e) Gestione dei risultati delle analisi: riscontro dei limiti critici e di accettabilità dei valori analitici e adozione delle azioni conseguenti 2. Controllo tecnico – ispettivo del servizio in appalto al fine di accertare: a) la rispondenza qualitativa e quantitativa al capitolato d'appalto dei pasti al crudo e delle derrate alimentari e delle forniture non alimentari b) la conformità dell'etichettatura degli alimenti. c) il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna degli alimenti d) il rispetto dei tempi e delle modalità stabiliti per preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e) il regolare espletamento delle pulizie giornaliere e periodiche f) la corretta esecuzione del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione alle cucine g) la corretta gestione del magazzino 3. Supporto tecnico - specialistico alla stesura dei capitolati d'appalto per l'acquisizione di beni e servizi ed alla gestione del capitolato in essere tramite: a) Elaborazione delle schede tecniche con relativa descrizione merceologica di ciascun prodotto, in ottemperanza alle normative vigenti b) Individuazione degli standard di qualità igienico – sanitaria degli alimenti, anche in relazione a requisiti migliorativi e funzionali per il servizio, e delle modalità di verifica della loro applicazione 4. Supporto alla gestione del Servizio attraverso: a) Raccordo con la Ditta appaltatrice per l'efficace funzionamento delle attività di approvvigionamento, di fornitura pasti crudi e cotti e per il corretto espletamento dei servizi accessori alla Ristorazione scolastica



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

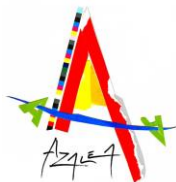
Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

- b) collaborazione con i competenti servizi AUSL in riferimento al menù, alle diete speciali con particolare riguardo al confezionamento e alla distribuzione
- c) verifica presso le singole mense della corretta applicazione del menù e delle diete speciali con particolare riguardo al confezionamento e alla distribuzione
- d) monitoraggio della qualità del servizio percepita dagli utenti
- e) colloqui individuali con i genitori
- f) formulazione di proposte finalizzate a sviluppare efficienza ed efficacia del servizio erogato
- g) riscontri dei consumi delle varie cucine
- h) Formazione personale di cucina sulle allergie e intolleranze

5. Responsabile laboratori di educazione alimentare

• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Da marzo 2008 a gennaio 2009 Globalchef s.r.l. Ristorazione collettiva Contratto libero professionale Redazione di menù; Gestione rapporti AUSL e ai Clienti del Committente in merito ai menù e ad eventuali diete; Consulenze Dietetiche per i Clienti del Committente con particolare riferimento alle Strutture per Anziani; Controllo qualità della erogazione dei servizi con particolare riferimento alle Strutture per Anziani Formazione personale di cucina sulle allergie e intolleranze
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Dal 2013 Unicoop Ristorazione collettiva Contratto libero professionale Redazione di menù e diete speciali
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Dal 2012 Coldiretti "La voce del Coltivatore" e Ristorando Rivista Editorialista Cura la rubrica di alimentazione per "La Voce" e scrive articoli per Ristorando
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Giugno 2008-novembre 2008 Parmacotto Industria Alimentare Consulente Lancio prodotto a ridotto contenuto di sale in qualità di dietista
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Da maggio 2007 C.I.S.A. S.r.l. Società di servizi Contratto libero professionale Consulente per corsi alimentaristi, preparazione e revisione manuali di autocontrollo. Corsi sulle allergie, intolleranze e celiachia, campionamenti ed analisi (tra i clienti Hotel Principe di Savoia di Milano)
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	2006-2007-2008-2009-2010 Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Università Contratto libero professionale Partecipa a ricerche in campo nutrizionale e sulla sicurezza degli alimenti
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dal 2006 al 2009 Netstyle



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	dal 1 gennaio 1998 al 31 Maggio 1998 CRPA Reggio Emilia Centro Ricerche Di produzioni Animali Contratto libero-professionale Attività di ricerca
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	1997-1998 Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Istituto di scienze degli alimenti e della Nutrizione incarico a tempo determinato - ruolo di Operatore Professionale Collaboratore Dietista Ricerche nel campo della nutrizione e della sicurezza alimentare
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	1994-1995 Teatro Gioco Vita s.r.l. Teatro stabile Impiegata- traduttrice Traduzioni Gestione dei rapporti tra il teatro e le compagnie ospiti
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	1994 Ditta Wander Azienda Farmaceutica incarico a tempo determinato - ruolo di Operatore Professionale Collaboratore Dietista Consulente in campo nutrizionale
• Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	dal 19/07/91 al 19/08/91 Società di Ristorazione Collettiva Italmense S.p.A. di Milano Fondazione Clinica del Lavoro Centro Medico di Riabilitazione di Montescano (PV) Contrattuale - Economa.dietista - stesura e controllo diete speciali richieste dai reparti - lavori di pertinenza dietetica presso la Cucina Dietetica e la Cucina Generale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	1985 Liceo Scientifico "L. Respighi" Piacenza Materie tecnico-scientifiche Maturità liceo Scientifico
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita	1989 Scuola Diretta ai Fini Speciali in Dietologia e Dietetica Applicata Facoltà di Medicina -Università degli Studi di Pavia (anni 3) Diploma universitario di Dietista
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	1989 Servizio di Dietologia e Scienza dell'Alimentazione Ospedale Maggiore di Parma direttore Prof. A Strata tirocinio previsto dalla Scuola Diretta ai Fini Speciali in Dietologia e Dietetica Applicata della durata di un mese Abitazione ruolo di dietista ospedaliera
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	1994 Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza Programmazione computer Programmatore
• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali	1996 Republique Francaise Ministère de l'Education Nationale Lingua Francese Parlata e scritta



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Qualifica conseguita

• Date

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Qualifica conseguita

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

• Capacità di lettura

• Capacità di scrittura

• Capacità di espressione orale

• Capacità di lettura

• Capacità di scrittura

• Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Diplôme D'études en langue française (DALF)

2001-02

Università degli studi di Pavia – Facoltà di Medicina e Chirurgia

Qualità e sicurezza in campo alimentare, attuazione protocolli Haccp

Master di I° livello in "Sicurezza, igiene e qualità degli alimenti" (Direttore Prof. Carla Roggi, CFU = 60)

2004

Università degli studi di Pavia – Facoltà di Medicina e Chirurgia

Laurea di 1° livello in Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)

2013

Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Corso di Alta formazione in Diritto e Igiene degli alimenti

ITALIANA

FRANCESE

ECCELLENTE

Eccellente

Eccellente

INGLESE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

SUFFICIENTE

Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni (es: Standard di prodotto presso l'Azienda Sanitaria) in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e con modalità orarie varie (turni, fine settimana)

Membro Slow Food per la condotta di Piacenza da settembre 2010 a settembre 2014

Capacità di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto al rapporto con il pubblico e alle scadenze delle attività lavorative. Organizzazione turni di cucina. Ottimizzazione tempi di produzione.

Consulente del Comune di Podenzano per l'organizzazione della parte didattico-nutrizionale della 1ª Sagra Provinciale dell'Asparago Piacentino (incontri di educazione alimentare con scuole elementari e medie).

Organizzatrice giornata finale "Obesity week" 18 ottobre 2015 Piacenza

Organizzatrice eventi legati all'alimentazione:

- 1) progettazione gioco Dokominop realizzato per EXPO 2015 in collaborazione con UNICEF
- 2) Presentazioni di libri inerenti l'alimentazione
- 3) Ideatrice programma televisivo "A tavola Informati" sul canale 95 del digitale terrestre
- 4) Ideatrice del progetto di educazione alimentare "MangiAmo l'allergia" in collaborazione con Rotary Piacenza, AIC, Omceo e Proteo srl. Progetto sulla celiachia, le allergie e intolleranze ora esportato a Pavia, Cremona, Mantova e Lodi.
- 5) Organizza convegni ECM di cui è anche direttore scientifico

Commissario Esterno bando per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per l'asilo nido, la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria e i centri estivi per il periodo per gli anni scolastici dal 2015/2016 al 2021/22 – Comune di Caorso



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Sede legale 29015 Castel San Giovanni – Corso Matteotti, 124

Partita IVA 01538050335 – Codice Fiscale 91094630331

Tel. 0523.882465 – Mail aspazalea@pec.it - info@aspazalea.it

Commissario Esterno bando per l'affidamento della fornitura per lotti separati di pasto semilavorati a legume refrigerato comprensivi della fornitura di generi alimentari a crudo per ospiti che si alimentano normalmente e disfacili. Istituto Emilio Biazzi anno 2018 e 2022

Socia Andid da oltre 10 anni ha organizzato con il patrocinio dell'associazione numerosi congressi e iniziative. E' ideatrice e autrice della trasmissione "A tavola informati" in onda sul digitale terrestre al canale 95 patrocinata da Andid.

Responsabile regionale Andid da Giugno 2018 a gennaio 2020

Presidente Commissione d'Albo dietisti Piacenza dal 2019

Membro consiglio direttivo ASAND (Associazione Scientifica Alimentazione Nutrizione e dietetica)

Effettua corsi rivolti alle mamme e ai cuochi delle mense scolastiche sul taglio degli alimenti per bambini in sicurezza

Collabora con il gruppo Disfagia dell'Asl di Piacenza.

Realizzazione progetto "Ripensare la mensa" rivolto alle classi 2ª e 5ª primarie dell'Istituto comprensivo Ghandi – San Nicolò

Docente (al sede di Piacenza dal 2017 per i seguenti corsi:

- Tecnico esperto in promozione di prodotti tipici ed enogastronomici locali
- Corso di pasticceria professionale (anni 2017-18-19)

Docente per Dinamica novembre 2022: Corso: "Ri-pensiAMO insieme la mensa" Modalità On-Line

Collabora con le seguenti riviste:

Ristorando

Mondo Pediatrico

La voce del Coltivatore

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Word, Excel e Access.

Ottima capacità di navigare in Internet

Buona capacità di programmazione Cobol, RPG, Visual Basic capacità acquisite al corso Programmatori (Università Cattolica del Sacro Cuore) e uso PC in correlazione a metodiche per lo studio della composizione corporea: rilevazioni antropometriche – bioimpedenziometria, capacità acquisite presso l'Ospedale Civile di Piacenza e durante la preparazione della tesi presso il Centro interdisciplinare dello Sport di Pavia diretto dal prof. Minelli

PATENTE O PATENTI

Patente B

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali dell'art. 13 GDPR 679/16.

Piacenza, 4 luglio 2024