

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Preatoni Donatella**
Indirizzo [REDACTED]
Telefono [REDACTED]
Fax [REDACTED]
E-mail [REDACTED]
PEC [REDACTED]

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 Olgiate Olona (01.2008 - 06.2008 / 2023) – Comune di Mariano Comense (2022 - 2023) – Comune di Vittuone (2022-2023) - Comune di Corbetta (2022-2023) - Multiservizi Muggiò (2017-2023 - Cassano Magnago Servizi S.p.A. (2008 – 2023) - Comune di Arluno (2005 – 2010 / 2018 – 2023) - Comune di Dairago (2017-2022) - Comune di Cairate (2014 - 2023) - Comune di Cassano Magnago (1997 – 2008) - Comune di Castano Primo (1995 - 2023) - Comune di Vanzaghello (1996 – 2019) - Comune di Cuggiono (2011-2012 / 2013-2014 / 2015-2016 / 2017-2023) - Comune di Cusago (2005 – 2014) - Comune di Gallarate (09.2001 - 02.2002) - 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 2023
- Comune di Pozzo D'Adda – Comune di Novate Milanese - Comune di Cirimido Fenegro - Comune di Oggiona con Santo Stefano - Comune di Gorgonzola - Comune di Sovico - Comune di Maslianico - Comune di Mozzate – Azienda Speciale IPIS – Comune di Meda – Comune di Cavarina 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 Bellusco - Comune di Mezzago - 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 2023
- 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 2023
- 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 2023
- 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

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

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

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

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Metodi quantitativi per il management (18 ore)

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

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

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

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)**

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

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

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

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

- 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
 - 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
- 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
- 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

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

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

Tecnologo alimentare

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

Dal 09/1983 al 06/1984

Istituto Magistrale Tornielli 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 Tornielli 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.

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>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.</i></p>	<p>Pianificazione e coordinamento delle operazioni di gestione dei servizi di ristorazione Gestione delle risorse umane nei servizi ristorativi <u>Acquisite nell'ambito dei servizi di consulenza per l'attività ristorativa svolti presso enti pubblici e privati</u> Programmazione, progettazione e coordinamento di incontri, corsi formativi, seminari <u>Acquisiti nel corso dell'attività per enti di formazione</u></p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>Buona esperienza nell'utilizzo dei seguenti software: Sistema operative Windows: Word – Excel – PowerPoint – Visio - Outlook Acquisita tramite autodidattica e costante utilizzo</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p>	<p>Pittura su ceramica e tessuti acquisite attraverso la partecipazione a corsi e pratica hobbistica</p>
<p><i>ULTERIORI INFORMAZIONI</i></p>	<p>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</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>Patente "B"</p>

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, 15/05/2023

Donatella Preatoni