

**INFORMAZIONI PERSONALI**



**GIUBILESI MASSIMO ARTORIGE**

 Via Rosa Massara De Capitani 14 - 20158 Milano, Italy  
 +390239313088  +393400695502  
 [m.giubilesi@giubilesiassociati.com](mailto:m.giubilesi@giubilesiassociati.com) [direzione@pec.giubilesiassociati.com](mailto:direzione@pec.giubilesiassociati.com)  
 [www.giubilesiassociati.com](http://www.giubilesiassociati.com)

C:F. | GBL MSM 60H22 F205 O

Sesso M | Data di nascita 22/06/1960 | Nazionalità Italiana

**Titolo di studio**

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (5 anni, equipollente a Scienze e Tecnologie Alimentari).

**Qualifica istituzionale**

Tecnologo Alimentare, Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria n°12 (crediti formativi assolti per il periodo 2014-2017 e 2018-2019).

**ESPERIENZE LAVORATIVE**

<b>• Data</b>	<b>da Ottobre 2000</b>
<b>• Nome e indirizzo datore di lavoro</b>	Giubilesi & Associati srl - Via G. Leopardi 1, 20123 Milano Società certificata ISO 9001 Qualità, 14001 Ambiente, 45001 Sicurezza sul lavoro, Operatore Accreditato Reg. Lombardia per i Servizi di Istruzione e Formazione Professionale, CFP Territoriale Sistema CONFLAVORO PMI - UNASF per la formazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	Progettazione, consulenza, formazione, servizi integrati in area tecnico-scientifica, gestionale, legislativa e sviluppo d'impresa per la filiera alimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione) e per l'industria dell'ospitalità e del benessere.
<b>• Tipo di impiego</b>	Fondatore, Presidente e AD
<b>• Principali mansioni e responsabilità</b>	Progetti speciali in ambito sistemi di gestione normati e disciplinati, consulenza e formazione direzionale, sistemi integrati di gestione, gestione stati di crisi e di allerta sanitaria, relazione esterne con l'Autorità Competente (Comuni, ATS, NAS, Regioni, Ministeri)
<b>• Data</b>	<b>Febbraio-Ottobre 2000</b>
<b>• Nome e indirizzo datore di lavoro</b>	Studio Associato Tecnologie e Sicurezza Alimentare Dott. Giubilesi - Via F. Balducci 41, 20158 Milano
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	Progettazione, consulenza, formazione per il settore agro-alimentare, ristorazione collettiva, turistico-alberghiero, socio-assistenziale e sanitario
<b>• Tipo di impiego</b>	Titolare
<b>• Principali mansioni e responsabilità</b>	Progetti Speciali, progettazione alimentare e sanitaria, sistemi di gestione ISO, gestione stati di allerta e crisi
<b>• Data</b>	<b>1994-2000</b>
<b>• Nome e indirizzo datore di lavoro</b>	Pedus Partecipazioni srl – Holding Gruppo Dussmann Italia - Via Grumello 23/c Bergamo
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	Servizi integrati e facility management per Enti pubblici e Imprese (ristorazione, sanificazione, manutenzioni tecnologiche, gestione residenze per anziani, progettazione e realizzazioni di servizi per il settore ospedaliero, scolastico, terza età, aziendale).
<b>• Tipo di impiego</b>	Direttore Assicurazione Qualità (Associato in Partecipazione) - coordinatore di dieci risorse

<b>• Data</b>	<b>1985-1993</b>
<b>• Nome e indirizzo datore di lavoro</b>	Agape SpA - Gruppo Cremonini - Via Caldera (Milano), Via Castelvetro (Modena)
<b>• Tipo di azienda o settore</b>	Ristorazione collettiva e commerciale, catering ferroviario e aereo
<b>• Tipo di impiego</b>	Responsabile Assicurazione Qualità
<b>• Principali mansioni e responsabilità</b>	Project-leader per la realizzazione del SI integrato magazzino, programmazione produttiva e inventari fisici delle singole unità produttive. Project leader per la realizzazione del programma di formazione e addestramento aziendale rivolto a funzionari e quadri e personale operativo delle singole unità produttive. Dal 1988 ha rivestito l'incarico di Responsabile Assicurazione Qualità, Sicurezza, Ricerca & Sviluppo per i segmenti aziendale, sanitario e scolastico curando le relazioni esterne con altre Aziende del Gruppo, Autorità Competente, Ministeri, Università, Istituti di Ricerca. Dal 1990 ha esteso il proprio mandato sul brand "Chef Express" nel segmento ferroviario progettando e realizzando piatti gastronomici e snack in legame refrigerato fresco s/v e atp.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

<b>• Data</b>	<b>2020</b>
<b>• Istituto di istruzione o formazione</b>	FSPCA FDA (Food Safety Preventive Controls Alliance - Food and Drug Administration) - Tecnoalimenti, Milano
<b>• Principali abilità professionali dello studio</b>	Competenze tecnico-legislative, gestionali e relazionali per attuare e mantenere un IAP (Intentional Adulteration Plan) conforme ai Regolamenti attuativi del FSMA USA
<b>• Qualifica conseguita</b>	FSPCA-IAVA (Intentional Adulteration Vulnerability Assessments) - Responsabile del Intentional Adulteration Plan per le imprese che esportano in USA

<b>• Data</b>	<b>2017</b>
<b>• Istituto di istruzione o formazione</b>	UNASF CONFLAVORO PMI
<b>• Principali abilità professionali dello studio</b>	A – Area Normativa/Giuridica/Organizzativa B – Area Rischi Tecnici C – Area Igienico – Sanitari D – Area Relazioni/Comunicazione
<b>• Qualifica conseguita</b>	Formatore Qualificato per la sicurezza sul lavoro - Registro Professionale Qualificato Direttore del Centro di Formazione Paritetico Territoriale sotto il controllo del Sistema Associativo CONFLAVORO PMI per il tramite UNASF (Unione Nazionale Sicurezza e Formazione)

<b>• Data</b>	<b>2017</b>
<b>• Istituto di istruzione o formazione</b>	FSPCA FDA (Food Safety Preventive Controls Alliance - Food and Drug Administration) - CISRAD, ITA Corporation, ESI Euro Servizi Impresa
<b>• Principali abilità professionali dello studio</b>	Competenze tecnico-legislative, gestionali e relazionali per attuare e mantenere un Food Safety Plan conforme ai Regolamenti attuativi del FSMA USA
<b>• Qualifica conseguita</b>	FSPCA-PCQI (Preventive Controls for Human Food) - Responsabile del Food Safety Plan per le imprese che esportano in USA

<b>• Data</b>	<b>2017</b>
<b>• Istituto di istruzione o formazione</b>	ANID Associazione Nazionale Imprese di Disinfestazione - Certificato ISO 29990 N. 40191
<b>• Principali abilità professionali dello studio</b>	Competenze tecnico-scientifiche, gestionali e legislative, per progettare, realizzare e gestire un sistema di prevenzione e controllo degli infestanti ambientali e alimentari
<b>• Qualifica conseguita</b>	Auditor EN 16636 - Pest management - Requisiti e competenze

<b>• Data</b>	<b>2016</b>
<b>• Istituto di istruzione o formazione</b>	AIFOS Associazione Italiana Formatori Sicurezza - Progetto Servizi srl
<b>• Principali abilità professionali dello studio</b>	Competenze tecnico-professionali, gestionali e relazionali, secondo l'Accordo Stato-Regioni del 26/01/2006, per ricoprire il ruolo di RSPP esterno
<b>• Qualifica conseguita</b>	Qualifica RSPP Macrosettore Ateco 4-6-8-9 (Modulo A, B, C)

• <b>Data</b>	<b>2016</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	TÜV HESSEN GERMANY – EUROCERTIFICATIONS srl
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	Upgrade ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015, OHSAS 18001:2007 (ISO/CD 45001)
• <b>Qualifica conseguita</b>	Aggiornamento Qualifica Lead Auditor
• <b>Data</b>	<b>2015</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	A&Q Polo per la Riqualificazione del Sistema Agro-Industriale - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università degli Studi Milano
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	Sicurezza nel Settore agroalimentare secondo standard ISO 22000 e Schema FSSC
• <b>Qualifica conseguita</b>	Aggiornamento Qualifica Lead Auditor
• <b>Data</b>	<b>2015</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	A&Q Polo per la Riqualificazione del Sistema Agro-Industriale - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari Università degli Studi Milano
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	BRC vr. 7
• <b>Qualifica conseguita</b>	Aggiornamento Tecnico
• <b>Data</b>	<b>2006</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	TÜV PROFICERT - TÜV HESSEN GERMANY
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	Sistemi di Gestione Ambientale ISO 14001
• <b>Qualifica conseguita</b>	Lead Auditor EMS ISO 14001
• <b>Data</b>	<b>2006</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	TÜV AUSTRIA HELLAS
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare ISO 22000
• <b>Qualifica conseguita</b>	Lead Auditor FSMS ISO 22000
• <b>Data</b>	<b>2004</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	TÜV PROFICERT - TÜV HESSEN GERMANY
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001
• <b>Qualifica conseguita</b>	Lead Auditor QMS ISO 9001 TÜV PROFICERT Food Safety & Management Expert
• <b>Data</b>	<b>2001</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	TÜV PROFICERT - TÜV HESSEN GERMANY
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2000 Auditor QMS ISO 9001
• <b>Data</b>	<b>2001</b>
• <b>Istituto di istruzione o formazione</b>	TÜV OSTERREICH AKADEMIE
• <b>Principali abilità professionali dello studio</b>	Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001 e ISO 9004
• <b>Qualifica conseguita</b>	Upgrade Training Auditor ISO 9000 Standard

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Data</b></li> </ul>	<b>2000</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Istituto di istruzione o formazione</b></li> </ul>	ALSPA (Associazione Laureati in Scienze delle Preparazioni Alimentari) e Facoltà di Agraria Università degli Studi di Milano
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principali abilità professionali dello studio</b></li> </ul>	Conoscenza dei processi organizzativi nel settore aziendale, scolastico, sanitario, nei processi di produzione, conservazione, veicolazione dei pasti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifica conseguita</b></li> </ul>	Master in Ristorazione Collettiva (docente e discente)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Data</b></li> </ul>	<b>1999</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Istituto di istruzione o formazione</b></li> </ul>	QSA COLLEGE – DNV ITALIA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principali abilità professionali dello studio</b></li> </ul>	Gestione Sistemi Qualità ISO 9001, conduzione di Audit di 1a, 2a, 3a parte
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifica conseguita</b></li> </ul>	International Auditor/Lead Auditor 3a parte Sistemi Qualità ISO 9001 Corso DNV QSA College, Reg. IRCA 5873, Reg. CEPAS 975/99
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Data</b></li> </ul>	<b>1998</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Istituto di istruzione o formazione</b></li> </ul>	Università Statale di Milano
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principali abilità professionali dello studio</b></li> </ul>	Esame di Stato
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifica conseguita</b></li> </ul>	Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Data</b></li> </ul>	<b>1994</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Istituto di istruzione o formazione</b></li> </ul>	AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) e Università degli Studi Parma
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principali abilità professionali dello studio</b></li> </ul>	Valutazione e gestione dei processi igiene, qualità, sicurezza nel settore agroalimentare (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifica conseguita</b></li> </ul>	Master in Assicurazione della Qualità nel settore agroalimentare
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Data</b></li> </ul>	<b>1979-1985</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Istituto di istruzione o formazione</b></li> </ul>	Università degli Studi Milano
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Principali abilità professionali dello studio</b></li> </ul>	Approccio multidisciplinare integrato di tipo tecnico-scientifico e sanitario-legislativo per la produzione di alimenti e bevande in imprese di tipo artigianale e industriale
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifica conseguita</b></li> </ul>	Laurea in Scienze delle preparazioni alimentari (5 anni, con orientamento didattico supplementare in area ispezione alimenti di origine animale, orientamento di tesi di laurea sperimentale in nutrizione umana)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Data</b></li> </ul>	<b>1975-1979</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Istituto di istruzione o formazione</b></li> </ul>	Istituto Gonzaga Milano
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualifica conseguita</b></li> </ul>	Diploma di Liceo Scientifico

**AREE FORMATIVE  
OGGETTO DI  
AGGIORNAMENTO  
PROFESSIONALE  
CONTINUO**

- Alimentazione e nutrizione umana.
- Residui e additivi alimentari.
- Malattie trasmissibili con gli alimenti.
- Parassitologia animale e difesa degli alimenti.
- Movimentazione e logistica per l'industria alimentare.
- Sicurezza, salute e prevenzione infortuni nel settore produttivo e terziario.
- Benessere, rumore e microclima negli ambienti di lavoro.
- Progettazione edilizia e impiantistica di stabilimenti e laboratori.
- Progettazione tecnologica alimentare di laboratori e cucine professionali.
- Processi e trattamento termico dei prodotti.
- Comunicazione strategica e MKT operativo.
- Leadership, motivazione e gestione dello stress lavorativo.
- Hospitality Food Service Management & Process Technology.
- Rintracciabilità e gestione delle allerte sanitarie ai sensi del Reg. CE 178/02.
- Responsabilità degli OSA e Vigilanza Sanitaria, Pacchetto Igiene 2004.
- Prevenzione e contrasto alle frodi alimentari e protezione del "Made in Italy".
- Gestione Sistema Sicurezza alimentare secondo le norme ISO 22000, 22005, IFS, BRC.
- Gestione dei Sistemi qualità, ambiente, sicurezza secondo le norme ISO e BS OHSAS.
- Legislazione alimentare UE, UK, USA, Giappone, Paesi Arabi, Cina.
- Diritto alimentare e contrasto alle frodi nel commercio e nella Pubblica Amministrazione.
- Codice dei Contratti Pubblici D.lgs. 50/2016 e Legge 205/2017.
- Etichettatura dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale UE ed extra UE.
- Filiera del biologico (animale e vegetale) e della lotta integrata (vegetale) nella UE.
- Nuove tecnologie di produzione, conservazione, distribuzione per la ristorazione pubblica (menu ordinari, diete speciali e prevenzione delle allergie e intolleranze).
- Profilo microbiologico, chimico-fisico, sensoriale per la validazione della shelf life di prodotti a breve, media, lunga vita (refrigerati, sottovuoto, atp, surgelati).
- Tecnologie di eco-sanificazione sanitaria e alimentare (Ecolabel, biocidi, ozono, UVC).
- Metodologie strumentali e analitiche di controllo della sanificazione sanitaria e alimentare (polvere, brillantezza, kit rapidi igiene, bioluminometria, standard microbiologici).
- Global Food Safety Chain per il mercato UE, USA, Cina, Emirati Arabi.
- Tecnologie di produzione e conservazione di alimenti refrigerati senza additivi con shelf life prolungata (45, 60, 90 giorni) con l'uso di bioprotettori ed estratti naturali.
- Tecnologie di produzione e conservazione di alimenti per soggetti allergici e intolleranti nella ristorazione collettiva (aziende, scuole, ospedali, residenze per anziani).

**DOCENZE, DIREZIONI DIDATTICHE E SCIENTIFICHE SVOLTE NELLA CARRIERA PROFESSIONALE**  
(docente a contratto, cultore della materia, formatore specialista, organizzatore, direttore scientifico)

- Master Sistemi Qualità e Sicurezza Ristorazione Collettiva ALSPA/Università degli Studi Milano.
- Corso Igiene Alimenti "Docenti Scuola Superiore" IREF e IFTS "Centro di Produzione Alimentare" Regione Lombardia.
- Corso di Specializzazione "Foodservice Management" per la Direzione e la Rete Vendita Electrolux Professional Italia e Angelo Po Italia.
- Master Sicurezza e Qualità Alimentare "Modulo Progettazione stabilimenti alimentari e Tracciabilità dei processi" - Università degli Studi Pavia.
- Scuola Superiore di Formazione in Diritto, Tecnica e Controllo dei prodotti Alimentari nella disciplina IFNE (PN) "Sicurezza alimentare e nuove tecnologie nella ristorazione collettiva e commerciale".
- Progetto UE "Mangiare sano, informato, soddisfatto" - Commissione UE con ACU (Associazione Consumatori Utenti).
- Corso di aggiornamento professionale per Medici, Veterinari e Tecnici di Laboratorio - Ministero della Sanità Repubblica Italiana con Repubblica di Romania e Albania.
- Corso di aggiornamento Associazione Produttori Alimentari, Associazione Produttori di Macchine Alimentari, Funzionari del Ministero della Sanità e del Ministero Agricoltura - ICE e Ministero della Sanità/Agricoltura Repubblica di Bulgaria.
- Corso "Gli Specialisti del Fresco" per Responsabili LD Discount Gruppo Lombardini e "Vigilanza della Sanità Pubblica nelle strutture alimentari" per Direttori, Ispettori Il Gigante Supermercati.
- Progetto "Multietnicità e Sicurezza Alimentare" - ASL Milano, Regione Lombardia Sanità, Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, EBT-pe, Politecnico del Commercio.
- Corso "Prevenzione e Vigilanza della Sanità Pubblica nelle attività di Ristorazione" per Medici, Veterinari, Tecnici della Prevenzione ASL Milano.
- Corso di Etichettatura dei prodotti alimentari: conoscenza per gli operatori, trasparenza del mercato, competenza nei controlli ufficiali - A&Q Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale Facoltà di Agraria e Veterinaria UNIMI.
- Corsi di Sicurezza Alimentare: metodologie per sviluppare le competenze ed accertare le frodi alimentari" - Congressi Nazionali delle Polizie Locali.
- Scuola di Direzione Aziendale e MET UniBocconi - Lezioni "La Qualità in ambito Alberghiero".
- Corsi di Formazione ECM in materia di legislazione alimentare, etichettatura e informazioni al consumatore, nuove tecnologie di produzione - Scuola Italiana Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione-Camera di Commercio di Torino, IZS Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta.
- Corsi di Formazione ECM in materia di legislazione alimentare, etichettatura e informazioni al consumatore, prevenzione dei reati alimentari - Camera di Commercio di Torino e Milano.
- Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari UNITO e Scienze e Tecnologie Alimentari e della Ristorazione UNIMI - Lezioni di "Sicurezza, qualità, innovazione nel mercato food service & hospitality" e "Innovazione tecnologica per la tutela delle imprese e la sicurezza dei consumatori".
- Master "Governance, Logistica e Qualità della filiera agroalimentare" - Commissione UE e Dipartimento Demetra UNIPA.
- Master Internazionale of Economics Hospitality Management F&B - UNIPA, Florida International University e Alta Scuola ARCES Turismo - Modulo "Sicurezza alimentare, protezione dei consumatori, tutela delle imprese nel mercato food service & hospitality".
- Corso di specializzazione di progettazione degli spazi della ristorazione" - Ordine Architetti e Fondazione Architetti Reggio Emilia.
- Corsi di formazione e aggiornamento per Senior Executive Chef "Sicurezza in cucina e tutela dei consumatori: la gestione della sicurezza alimentare nei servizi di ristorazione" - CAST Alimenti Brescia.
- Moduli di Alta Formazione per Cuochi e Corsi Professionali per Pastaio "Igiene delle preparazioni, sicurezza alimentare e tutela dei consumatori nel processo produttivo della ristorazione" e "Sistema integrato di produzione, progettazione e gestione del laboratorio, sicurezza dei prodotti" - CAST Alimenti Brescia.
- Moduli "Organizzazione e Ispezione, Controlli Ufficiali nella Ristorazione Collettiva, Etichettatura Alimenti" Corso Formatori Figure Sanitarie S.I.A.N Regione Sardegna.
- Master ADA Alimentazione e Dietetica Applicata UNIBicocca "Tecnologie per il miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti nella ristorazione" e "Nuove tecnologie di cottura e validazione di processo".
- Corsi di Alta Formazione Area Food e Wellness Consorzio PoliDesign "La progettazione integrata degli spazi food & beverage", Sicurezza e Qualità nel mercato hospitality e wellness.

**PROGETTI REALIZZATI  
NELLA CARRIERA  
PROFESSIONALE**

- Progettazione e docenza corsi di qualificazione per executive chef e cuochi (52 progetti).
- Progettazione e docenza corsi di qualificazione per direttori e ispettori GD/GDO (6 progetti).
- Progettazione, coordinamento e docenza corsi di formazione per unità di controllo gestionale e sanitario del servizio di ristorazione ospedaliera e scolastica (12 progetti).
- Progettazione, coordinamento e docenza corsi di specializzazione per addetti alla vendita e marketing dell'industria alimentare.
- Progettazione, coordinamento e docenza corsi di specializzazione per addetti alla vendita e marketing di macchine e attrezzature per l'industria alimentare e il food service (4 progetti).
- Progettazione e realizzazione di Sistemi Qualità e Sicurezza dei Servizi Alberghieri per Enti e Società di Gestione delle strutture sanitarie e scolastiche (48 progetti).
- Progettazione e realizzazione di audit qualità, sicurezza, ambiente nel comparto produzione, distribuzione, ristorazione (360 audit).
- Progettazione tecnologico-alimentare e igienico-sanitaria di laboratori alimentari bollo CEE (n°15).
- Co-progettazione CPU Repubblica di Malta n° 15000 vassoi personalizzati/die per ospedali, cliniche, residenze per anziani in "cook & chill system"
- Co-progettazione CPU Distretto di Saigon Vietnam n° 120.000 pasti/die "cook & chill system".
- Progettazione e attivazione di un sistema di produzione, confezionamento, rinvenimento e distribuzione di pasti tradizionali per pazienti immunodepressi e trapiantati (2 progetti).
- Studi sul benessere igienico-sanitario e sul comfort alberghiero per utenti delle strutture socio-assistenziali, sanitarie, scolastiche (34 progetti).
- Studi nutrizionali, test valutazione organolettica, stesura di disciplinari tecnici per prodotti "a regime calorico controllato", customer care & satisfaction (n°15 Comuni, n°12 Ospedali).
- Studi di fattibilità, analisi tecnico-gestionale e redazione di capitolati tecnici di appalto per i servizi di ristorazione e sanificazione (comuni, ospedali, RSA, aziende).
- Progettazione e realizzazione di ricette con la tecnologia sottovuoto e LTLT (84 progetti).
- Progettazione e realizzazione di etichettatura multilingua per prodotti gastronomici
- Sistemi integrati Igiene, Sicurezza, Qualità per comunità scolastiche (20 progetti).
- Ideazione e progettazione di progetti di comunicazione in materia di sicurezza alimentare e benessere nutrizionale del servizio di ristorazione (utenti, famiglie, consumatori, stake holder).
- Co-progettazione, coordinamento di sezione, redazione del Manuale della Ristorazione (management, progettazione, nutrizione, igiene, merceologia, tecnologia, legislazione).
- Protocolli operativi di pulizia e disinfezione in ambito alimentare e sanitario (38 progetti).
- Co-progettazione, coordinamento della sezione tecnologico alimentare e sanitaria per la realizzazione dei sistemi food service management & hospitality negli stadi e palazzi dello sport, spettacolo e cultura (3 progetti).
- Co-progettazione, coordinamento di sezione area tecnologie alimentari, sicurezza alimentare, gestione pratiche sanitarie ministeriali, certificazioni di sistema per la realizzazione di uno stabilimento a basso impatto ambientale per la produzione di prodotti alimentari refrigerati e surgelati destinati a soggetti allergici e intolleranti (4 progetti).
- Progettazione e realizzazione di sistemi di gestione della qualità-igiene-sicurezza per ristoranti gourmet e stellati, Hotel, Resort, Wellness SPA (22 progetti).
- Progettazione e realizzazione di sistemi di produzione, conservazione, logistica di alimenti con le tecnologia "sottovuoto LTLT" per il settore ristorazione e turistico-alberghiero (n° 18 progetti).
- Progettazione e realizzazione di una piattaforma integrata per il controllo della gestione produttiva, tracciabilità, etichettatura nutrizionale di alimenti destinati alla ristorazione pubblica (n°6 progetti).
- Studi di fattibilità e analisi tecnico-economica per la riqualificazione dei servizi di ristorazione e ospitalità nel settore scolastico, sanitario, aziendale (28 progetti).
- Supporto tecnico-legislativo e gestionale, ricerca e sviluppo di nuovi prodotti gastronomici per start up di ristoranti, laboratori artigianali e grandi cucine catering & banqueting (32 progetti).
- Organizzazione e docenza in workshop e convegni tecnico-scientifici-legislativi di carattere internazionale in materia di sicurezza alimentare dedicati al "Global Food Safety Chain" - Pacchetto Igiene UE, FSMA USA, China Food and Drug Administration, Dubai Food Code e Halal - (58 eventi).

<b>ABILITÀ PERSONALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Integrità e lealtà nel rispetto delle norme etiche e sociali</li> <li>▪ Perseveranza e tenacia fino al perseguimento dell'obiettivo</li> <li>▪ Autocontrollo e stile in condizione di condizioni di stress</li> <li>▪ Stabilità delle prestazioni sotto tensione e opposizione</li> <li>▪ Capacità di lavorare in gruppo e di identificarsi con obiettivi condivisi</li> <li>▪ Sviluppo delle competenze dei collaboratori e gestione delle deleghe</li> <li>▪ Attenzione ai dettagli che determinano la qualità percepita</li> </ul>
<b>ABILITÀ RELAZIONALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Flessibilità comportamentale e comprensione del contesto</li> <li>▪ Costruzione di rapporti, mediazione, motivazione</li> <li>▪ Leadership sui singoli e sul gruppo, influenza sui decisori mediatici</li> <li>▪ Predisposizione alle relazioni con Istituzioni, Autorità Competente, Consumatori</li> <li>▪ Comunicazione strategica, PNL e sviluppo dell'intelligenza emotiva</li> </ul>
<b>ABILITÀ ORGANIZZATIVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coordinamento e gestione di risorse umane, tecniche, economiche</li> <li>▪ Utilizzo di strumenti di analisi gestionale, team building e problem solving</li> <li>▪ Gestione di situazioni complesse e stati di crisi e di allerta</li> </ul>
<b>ABILITÀ TECNICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Legislazione e diritto alimentare, microbiologia e igiene, sicurezza integrata</li> <li>▪ Expertise tecnico-scientifiche e perizie tecnico-legislative in materia di forniture alimentari, MOCA e servizi di ristorazione collettiva e commerciale</li> <li>▪ Capitolati speciali e Disciplinari di gara per forniture e servizi in ambito pubblico e privato</li> <li>▪ Progettazione tecnologica alimentare e sanitaria per i sistemi di ristorazione</li> <li>▪ Sviluppo di format e concept per il settore food service &amp; hospitality</li> <li>▪ Sistemi qualità-igiene-sicurezza-ambiente-etica secondo norme ISO/EN/UNI</li> <li>▪ Sviluppo tecnologie e processi di produzione/conservazione/packaging innovativi</li> <li>▪ Progettazione e gestione di eventi, convegni, workshop scientifici</li> <li>▪ Utilizzo del PC Sistema operativo WINDOWS, Pacchetto Office</li> </ul>
<b>ABILITÀ ARTISTICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recitazione, cabaret, chitarra classica e acustica, canto corale polifonico.</li> </ul>
<b>ABILITÀ SPORTIVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tennis, nuoto, basket, tiro di precisione, pesca sportiva mare e acqua dolce.</li> </ul>

<b>ABILITÀ LINGUISTICHE</b>					
Lingua madre	Italiano				
Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1

## PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI,  
NOMINE E INCARICHI  
ISTITUZIONALIDICHIARAZIONE DI  
CONFORMITÀ E  
AUTORIZZAZIONE AL  
TRATTAMENTO DEI DATI

- Patente tipo B
- CTU Tribunale di Milano N° 15122 dal 2019.
- Albo Nazionale ANAC Componenti Commissioni Giudicatrici N° 788 dal 2018, Tecnologo Alimentare con esperienza per affidamenti complessi.
- Direttore Scientifico della rivista "Igiene degli Alimenti" dal 2017
- Membro del Comitato Scientifico Rivista Italia a Tavola dal 2018.
- Direttore Centro di Formazione Paritetico Territoriale UNASF CONFLAVORO dal 2016.
- Food Safety Specialist Advisor EXPO 2014-2015.
- Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria dal 2015.
- Presidente FCSI Italia (Foodservice Consultants Society International) dal 2014.
- Direttore Scientifico Rivista Igiene degli Alimenti dal 2013.
- Incarico di DEC (Direttore di Esecuzione del Contratto) Comune di Rapallo dal 2012 e Romano di Lombardia dal 2019.
- Esperto tecnico gare pubbliche di ristorazione scolastica, sanitaria, terza età dal 2000.
- Consigliere Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari con Delega alla Comunicazione e Coordinamento Commissione Ministero della Salute 2010-2013.
- Membro del Comitato Tecnico Premio Innovazione HORECA Sole24ore 2010-2011.
- Docente a contratto presso Università, Fondazioni e Scuole di Alta formazione in materia di sicurezza alimentare, scienze e tecnologie alimentari, prevenzione delle frodi alimentari, tutela della salute dei consumatori dal 2010.
- Consulente Scientifico per la Sicurezza Alimentare FIPE-CONFCOMMERCIO 2010-2012.
- Membro Comitato di Indirizzo e Referente per la Sicurezza Alimentare Centro Internazionale per gli Studi e la Cultura della Dieta Mediterranea di Matera 2010-2012.
- Consigliere di Amministrazione Milano Ristorazione SpA 2003-2006.
- Consulente "Bollino Blu Ristorazione" FIPE Confcommercio/Min. Salute 2005-2008.
- Dichiaro che le informazioni contenute in questo CV corrispondono alla verità, consapevole della responsabilità penale in caso di false dichiarazioni, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 445/2000.
- Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR (Reg. UE 2016/679).

**Allegati (su richiesta del Committente)**

- 1) referenze in materia di consulenze professionali erogate per committenti del settore pubblico;
- 2) referenze in materia di consulenze professionali erogate per committenti del settore privato;
- 3) referenze in materia di alta formazione specialistica erogata per committenti direzionali e istituzionali.



## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	CRISTINA CLARA VALLI
Indirizzo	Via Tonale, 12 – 20125 Milano
Telefono	335 6714119 – 02.6693997
E-mail	<a href="mailto:sgadivalli@virgilio.it">sgadivalli@virgilio.it</a>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	20.11.1955
Professione	<b>TECNOLOGO ALIMENTARE</b> Libero professionista e Socio accomandatario di SQA sas - Società di consulenza per il settore alimentare.

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

#### RISTORAZIONE COLLETTIVA

Attività di consulenza e collaborazione presso Enti Pubblici con mansioni e responsabilità attinenti:

- L'assistenza al RUP e al DEC per la verifica in corso d'opera dell'appalto e del contratto sul servizio Ristorazione e per la stesura del Capitolato
- L'elaborazione del capitolato per tutte le specifiche tecniche sia in relazione al pasto e alla sua composizione, sia in relazione al servizio.
- La verifica e il monitoraggio della qualità igienica, organolettica e nutrizionale del pasto e della conformità del pasto e del servizio di ristorazione alle specifiche del capitolato
- La definizione e formulazione del menù e delle caratteristiche nutrizionali del pasto
- La formulazione e compilazione delle diete per patologie varie e gestione dei rapporti con l'utenza specifica.
- L'elaborazione e aggiornamento del piano d'autocontrollo e manuale HACCP e formazione del personale per Enti con gestione diretta dei servizi ristorativi
- La costruzione e implementazione di sistemi di qualità nei servizi ristorazione scolastica
- L'Informazione, formazione e coordinamento della Commissione Mensa
- I corsi di educazione alimentare per bambini, genitori e insegnanti
- La redazione della "Carta del Servizio Ristorazione"

- Incarico quale componente delle Commissioni di gara per l'appalto dei servizi di ristorazione..

Date  
Datore di lavoro

**Incarichi principali:**

Principali mansioni e responsabilità

Da ottobre 2018 e attualmente  
**Comune di Lonate Pozzolo (VA)**  
(500 pasti giornalieri)  
Incarico per il controllo qualità del servizio ristorazione scolastica

Date  
Datore di lavoro

Principali mansioni e responsabilità

ottobre 2013 a gennaio 2016  
**Milano Ristorazione Spa**  
(70.000 pasti giornalieri)

Incarico per la revisione e aggiornamento del Manuale d'autocontrollo nei Nidi Comunali nelle sezioni primavera delle scuola d'infanzia del Comune di Milano per il processo della somministrazione dei pasti.

Audit c/o Nidi e scuole d'infanzia per verifiche della struttura e applicazione delle procedure autocontrollo

Formazione e assistenza del personale direttivo delle strutture per l'applicazione del manuale  
Formazione del personale ausiliario e educativo sulle procedure e sulla corretta applicazione

Date  
Datore di lavoro

Principali mansioni e responsabilità

Settembre 1992 – luglio 2018

**Azienda Speciale Multiservizi di Senago e Comune di Senago**  
Servizi di Ristorazione Scolastica, . Servizi completamente in appalto  
(1700 pasti giornalieri)

Incarico per il controllo qualità del servizio ristorazione scolastica, ristorazione nidi e CDD, pasti a domicilio, formulazione del capitolato e documenti di gara

Date  
datore di lavoro

2009 – e attualmente

**Comune di Cernusco S.N.**

Servizi di Ristorazione: Scolastica, CDD, pasti a domicilio. . Servizi completamente in appalto (2500 pasti giornalieri)

Incarico per il controllo qualità del servizio ristorazione scolastica, ristorazione nidi , CDD e pasti a domicilio, formulazione del capitolato e allegati tecnici, assistenza al RUP e DEC nel controllo dell'applicazione del capitolato e del contratto, ecc

Date	Da 2002 – luglio 2013 2017- e attualmente
datore di lavoro	<b>Comune di Cantù (CO)</b>  Controllo qualità del servizio Ristorazione Scolastica, ristorazione Nidi, CDD di Cantù e Cermenate, pasti a domicilio e RSA, stesura del capitolato, allegati tecnici e documenti di gara (1200 pasti giornalieri)
Date	1998 – attualmente
datore di lavoro	<b>Comune di Cassano d'Adda</b>  Servizio di ristorazione scolastica, ristorazione per i nidi e casa di riposo: controllo qualità, formulazione del capitolato, ecc (1300 pasti giornalieri)
Date	2009-2011
Datore di lavoro	<b>Servizi Integrati srl -Roma</b>  Addestramento e Formazione sull'igiene e sulle procedure di autocontrollo del personale addetto alla somministrazione del pasto nelle scuole di Milano
Date	2008-2010
Datore di lavoro	<b>Comune di Pavia</b> Controllo e implementazione della qualità del Servizio di ristorazione scolastica e ristorazione, nei nidi e CDD.
Date	2001- 2007    1998-2000
datore di lavoro	<b>Comune di Milano – Servizi all'Infanzia</b>
Principali mansioni e responsabilità	<p><b>Attività di controllo e monitoraggio ('01-'07)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopralluoghi nei nidi e scuole d'infanzia per la rilevazione delle criticità strutturali e procedurali attinenti la fase di somministrazione del pasto.(gestita direttamente dal Comune di Milano con proprio personale) .Attività di controllo e di supporto per l'applicazione del sistema d'autocontrollo nei nidi e scuole d'infanzia.</li> </ul> <p><b>Aggiornamento del manuale d'autocontrollo</b></p> <p><b>Attività di Formazione del Personale ('01-'07)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formazione del personale sull'autocontrollo (ex DL n°155/1997) e sulla sua applicazione e gestione del manuale d'autocontrollo (dirigenti e posizioni organizzative delle scuole materne e nidi )</li> <li>• Formazione del personale ausiliario sull'igiene e sulle procedure d'autocontrollo</li> <li>• Formazione di "Referenti diete speciali", educatrici di scuole materne e nidi, preposte alla gestione/ controllo delle diete speciali. Realizzazione e</li> </ul>

somministrazione di 20 moduli formativi di 3 ore ciascuno per la formazione di 300 Educatrici e 10 funzionarie.

1998-00

- formulazione del manuale d'autocontrollo e supporto per la sua applicazione per le cucine dei nidi d'infanzia comunali. Attività di formazione del personale

Date 1992 – ottobre 2005  
Da gennaio 2014 a dicembre 2017  
datore di lavoro **Comune di Assago**  
Settore Servizio di Ristorazione Scolastica – Controllo qualità.  
1000 pasti/giornalieri

Date 1989 –1992  
Datore di lavoro **Comune di Rozzano**  
Settore **Servizi di ristorazione scolastica, ristorazione nidi e ristorazione dipendenti comunali – Gestione diretta**  
2500 pasti giornalieri  
Attività Coordinamento tecnico del personale, organizzazione del servizio, implementazione della qualità.  
Partecipazione ai lavori di progettazione del nuovo Centro Cottura. **Definizione lay out, impianti e attrezzatura e formulazione del capitolato per l'appalto lavori.**

Date  
Datore di lavoro 1987-1992  
Attività **Comune di Corsico**  
**Centro Cottura e Servizi ristorativi comunali –Gestione diretta**  
2300 pasti giornalieri  
Responsabile del Servizio di ristorazione comunale (contratto a tempo determinato) in sostituzione di dipendente coinvolto in progetto di cooperazione internazionale) e contratti successivi di consulenza

## **RISTORAZIONE OSPEDALIERA E SETTORE ALIMENTARE**

Date Novembre 2017 – Febbraio 2018  
datore di lavoro **Servizi Integrati s.r.l, Coop Solidarietà e lavoro,**  
attività Studio sulle modalità di somministrazione del pasto per le scuole del Comune di Milano. "Servizio monouso e servizio stoviglie tradizionale a confronto: impatto ambientale, analisi LCA, funzionalità, costi, ecc "

Date 2015-2016  
Datore di lavoro **Dipartimento di Sicurezza Alimentare- Facoltà di Veterinaria - Milano**

attività	Progettazione e sperimentazione di cotture sottovuoto per la ristorazione collettiva
Date	2013
datore di lavoro attività	<b>MARFO –Amsterdam (NL)</b> In collaborazione con il Dipartimento di Sicurezza Alimentare- Facoltà di Veterinaria di Milano Progettazione di piatti dietetici (special meals) per il catering aereo
Date	2010-2011
datore di lavoro	<b>Ospedali Riuniti di Ancona</b>
Attività	Consulenza per la ristrutturazione della Cucina e implementazione della qualità del servizio ristorazione <b>Elaborazione del capitolato e degli allegati tecnici per l'appalto del servizio e dei lavori di ristrutturazione.</b>
Date	2004-2007
datore di lavoro	<b>Tribunale di Cremona</b>
attività	Consulente Tecnico del Giudice per causa attinente il settore alimentare
Date	2000-2001
datore di lavoro	<b>Studio professionale Arch Airoldi –Milano</b>
Attività	<b>C/o Istituto dei Tumori di Milano</b> In team con altri professionisti elaborazione del progetto di ristrutturazione delle cucine degenti e personale ospedaliero dell'Istituto dei Tumori e progetto della Cucina Didattica di Cascina Rosa
Date	2000-2004
datore di lavoro	<b>Provincia di Milano – Assessorato all'Agricoltura -Ufficio Alimenti e tutela del consumatore</b>
Attività	Formulazione e realizzazione di corsi di formazione delle Commissioni Mensa; formulazione e realizzazione di corsi di formazione per il personale addetto ai servizi di ristorazione.
Date	1998-2000
datore di lavoro	<b>Azienda Ospedaliera ICP di Milano (Buzzi, Mangiagalli, CTO, Regina Elena)</b>

Attività	In collaborazione con economato e ufficio tecnico ICP: definizione e formulazione della gara d'appalto, predisposizione del capitolato, predisposizione del progetto di ristrutturazione in particolare per la Cucina della Clinica Mangiagalli.
Date	1990-2004
Datore di lavoro	<b>Politecnico del Commercio-CAPAC – Milano</b>
Attività	Docente di Igiene e merceologia alimentare (contratto a t..i.) Corsi di formazione professionale per il settore alimentare e alberghiero (corsi per cuochi gastronomi, direttori di mensa, panettieri e pasticceri, ecc)
Date	1981-84
Datore di lavoro	<b>Laboratorio Cantonale d'Igiene di Lugano (CH)</b>
Attività	“Chimico Analista” – contratto a t..i. Analisi chimica di derrate alimentari e messa a punto di metodi analitici per la ricerca di aflatossine nei cereali e il controllo qualità degli olii di oliva

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

1998

**Master** annuale in: “Gestione della qualità nelle aziende agroalimentari e Ristorazione”  
C/o DISTAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche),  
Facoltà di Agraria dell'Università di Milano

1983

**Master** in “ tecniche strumentali per l'analisi chimica e il controllo qualità” C/o Centro  
Comune di Ricerca di Ispra (VA)- Commissione delle Comunità Europee - 160 ore

**1980**

**Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**, conseguita a Milano, presso la Facoltà di  
Agraria dell'Università Statale il 14.07.'80 con punteggio 102/110

1974

**Diploma di “Dietista”**, conseguito a Milano nel 1974, presso l'Istituto Tecnico Femm.

## **TITOLI PROFESSIONALI E INCARICHI**

- **Consulente Tecnico** del Tribunale di Milano per la Ristorazione Collettiva, iscritto al n°7877 del Registro C.T. dal 1991
- **Perito ed Esperto** per la categoria Ristorazione della C.C.I.A.A. di Milano dal 1990
- **Tecnologo Alimentare abilitato** iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria dal 2000 al n°169

- **Vice Presidente** dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia fino a aprile 2013, Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari da maggio 2013 a luglio 2015
- **Membro della Commissione di Certificazione del CCPB** (Consorzio per il controllo dei prodotti biologici) di Bologna dal 1995-2000
- **Membro della Commissione di certificazione di prodotto di SGS Italia** (Ente per la certificazione ISO 9000, ecc)
- **Partecipazione in qualità di relatore e organizzazione di Convegni** anche per conto dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari su tematiche inerenti la ristorazione, l'alimentazione nelle collettività, nutrizione, educazione alimentare, legislazione alimentare.
- **Iscritto nel registro ANAC per Commissari di gara al n°2729** -Sezione Ordinaria-Tecnologi Alimentari (marzo 2019)
- **Partecipazione in qualità di Commissario/Presidente alle Commissioni di gara per l'appalto dei servizi ristorativi per Comuni ed Enti Pubblici**
  - CUC di Saronno — "Affidamento del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Lonate Ceppino (dicembre 2019)
  - CUC di Saronno – Affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Origgio (VA) (ottobre 2019)
  - CUC – Provincia di Bergamo "Affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Osio Sotto" (BG) – (luglio 2019)
  - Comune di Mesenzana (VA) –(maggio 19)
  - CUC Comune di Cernusco S.N. – (marzo 2019)- Appalto per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Cambiagio(MI) (D.M.25.07.2011- Ministero dell'ambiente)
  - Comune di Corsico– Appalto per il monitoraggio del servizio ristorazione. (novembre 18)
  - AGEComune di Verona –(settembre-novembre 2018)- Appalto per il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale (D.M.25.07.2011- Ministero dell'ambiente)
  - Comune di Cabiago (CO) (agosto 2018) Appalto per servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale (D.M.25.07.2011- Ministero dell'ambiente)
  - Istituto Alberghiero A.Vespucci – Milano – Appalto per la ristrutturazione delle Cucine. (giugno 2018)
  - CUC Provincia di Lodi "Affidamento del servizio di ristorazione collettiva e servizi complementari del Comune di Lodi
  - CUC Provincia di Varese "Affidamento del servizio ristorazione scolastica del Comune di Cuggiono(MI) -periodo 1/09/2017-1/09/2021
  - Comune di Crema. Affidamento del servizio ristorazione scolastica anni sc. dal 2016/'17 al 2021/'22  
Comune di Baranzate (MI) – Affidamento del servizio ristorazione di ristorazione scolastica e ristorazione Nido. Periodo anni sc, 2016/17-2020/21
  - 2015 Comune di Ferno (VA), Comune di Peschiera Borromeo (MI), Comune di Fagnano Olona (VA), Comune di Lonate Pozzolo (VA)

- 2014 Comune di Gessate, Comune di Inverigo (CO) Comune di Busto Arsizio, Comune di Legnano, Comune di Castelleone (CR), Comune di Lonate Pozzolo(VA) Comune di Limbiate(MI), Comune di Cantù (CO), Comune di Osio sotto (BG)
- Milano Ristorazione Spa – Appalti vari per acquisto di derrate alimentari.

#### **PUBBLICAZIONI**

- **2000 “Guida alle Commissioni Mensa”** - edizioni ACU e Federconsumatori - Milano
- **2001 “Qualità, sicurezza e diritti nella ristorazione collettiva –** edizioni ACU e Federconsumatori - Milano
- **2009 “Arriva la pappa”** video sull'alimentazione dei bambini da 0 a 3 anni, edizione De Agostini
- **2010** Testata “IN EUROPA” – Gruppo DMedia:  
     Marzo 2010 -“Il giallo dell’etichetta”  
     -            “il mangiar sano”  
     Aprile 2010 – “Allergie alimentari ed etichetta”  
     Maggio 2010 - “La filiera corta e la ristorazione Scolastica”

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.

Milano, 10 .06.2020

Dr.ssa Cristina Clara Valli

Firmato digitalmente da:VALLI CRISTINA CLARA  
 Luogo:Milano  
 Data:11/06/2020 09:43:35