

## CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM



**LUISA CAPPELLINA**

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nazionalità

Italiana

Data e luogo di nascita

Codice fiscale

Residenza

Dati per contatto

Sito web aziendale



[www.cautha.net](http://www.cautha.net)

Iscritta ad AiciA

Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare al n°00996

### TITOLI DI STUDIO – QUALIFICHE PROFESSIONALI

**Aprile – Luglio 2019 – CSQA – Scuola di Management Agroalimentare ( Corso qualificato AICQ SICEV n.200)  
Master in Food Safety Management (100 ore – 12 gg)**

**Titoli conseguiti:**

- Diploma di Master
- Attestato Progettista Food Safety System
- Attestato Lead Auditor Food Safety System
- Attestato Manager di Sistema 22000
- Attestato Lead Auditor di Food Safety System 22000
- Attestato Manager e Auditor di Supply Chain System 22005
- Attestato Manager e Auditor di Sistemi BRC e IFS
- Attestato Manager e Auditor di Food Defence System

**20 Ottobre 2018 - AICQ SICEV**

**Seminario” Le innovazioni della nuova UNI EN ISO 19011:2018”**

Attestato frequenza

**11 Ottobre 2018 - INFOPLUS – Centro Studi & Formazione**

**Corso” Partecipare alle gare pubbliche” ed aggiornamento “DL semplificazioni” del 13/10/2020**

Attestato partecipazione

**8-9 febbraio 2018 - IMQ Formazione**

**Corso “Auditor interno Sistema di Gestione per la Qualità (ISO 9001:2015)”**

Attestato frequenza e superamento test finale – Auditor 1° e 2° parte

( già qualificata secondo la precedente 9001:2008)

**11 Ottobre 2018 - INFOPLUS – Centro Studi & Formazione**

**Corso” Partecipare alle gare pubbliche” ed aggiornamento “DL semplificazioni” del 13/10/2020**

Attestato partecipazione

**20-21-22 Maggio 2016 - MYNOILAB di Susanna Gonnella Srl**

**Corso “Mystery Auditor”**

Qualificazione professionale “Mystery Auditor”

**Luglio 1991 - Diploma di maturità Tecnica “Economista Dietista”**

I.T.F. Giulio Natta – Milano (privatista)  
Nutrizione e dietetica come da programmi ministeriali

**Corso di formazione post diploma (660 ore) –**  
Patrocinio Regione Lombardia, Ente gestore CEREF – Milano  
**“Specialista nei servizi alimentari per collettività”**

**Luglio 1976 - Diploma di maturità Scientifica**  
Liceo Scientifico “A. Volta” di Milano  
Cultura generale in ambito scientifico come da programmi ministeriali

#### **AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE:**

*Dal 1999 in poi: partecipazione a Corsi, Convegni e Seminari in merito a: Nutrizione e Dietetica, Sicurezza Alimentare, Controller servizi a carattere alberghiero, Sostenibilità nei servizi e Responsabilità Sociale d’Impresa ( SA8000).*

*Corsi formazione SSL , addetto antincendio e gestione emergenze- Rischio Basso -come datore di lavoro*

#### **ESPERIENZE LAVORATIVE**

**Dal 2007 ad oggi (14 anni):**  
**Socio Fondatore – Legale Rappresentante di CAUTHA Solutions Sas di Cappellina Luisa & C. – Milano**  
(P.IVA 05738260966)



**Principale settore professionale d’intervento:** Consulenza e formazione in ambito Ristorazione collettiva, Alimentare o Multiservizi, esercizi di ristorazione. Altri settori merceologici (EA 12,29,33,34,35) per Sistemi di Gestione volontari (es: SG per la Qualità).

**Clients:** Enti pubblici, Aziende Private, altre Società di Consulenza o professionisti

#### **Attività svolte:**

**Supporto al R.U.P** (Enti Pubblici) per redazione documentazione di gara servizi ristorazione socio sanitaria, scolastica (ASP Azalea Castel S.Giovanni-PC, Az Multiservizi Solaro-MI); partecipazione commissioni di gara ( *vedasi elenco oltre riportato*).

**Controllo Qualità/Conformità dei servizi di Ristorazione:** Comune di Buccinasco (MI), 2020-2023.

**Consulenza Sistemi di Gestione per la Qualità** secondo la ISO 9001 nella versione in vigore, per aziende di settori diversi, Audit prima e seconda parte, Formazione e sensibilizzazione del personale.

**Consulenza e Formazione**, divulgazione su tematiche alimentari, nutrizionali, orientamento alla sostenibilità, applicazione C.A.M. a servizi di ristorazione, progetti formativi per il personale e per gli utenti, Sicurezza Alimentare. Collaborazione con altre Società di Consulenza/ professionisti per stesura documentazione gare servizi di ristorazione. Protocolli Co.Vi.D. per esercizi alimentari. Audit 1° e 2° parte finalizzati a verifiche di conformità contrattuale, Normativa, Legislativa per servizi in ambito alimentare.

**Predisposizione Piani di Autocontrollo Alimentare** (HACCP) e relativa formazione per Pubblici Esercizi e per attività commerciali di prodotti alimentari/integratori. Prelievi di campioni: aria, acqua, alimenti presso strutture ristorative, case di riposo ecc.

**Responsabile Area Formazione** e successivo training a nuovo Responsabile: Conal s.c.r.l., Via Binda 19 MI (certificata 9001) per 6 mesi, anno 2007/2008

Partecipazione a Convegni e seminari in qualità di **Relatore o Chairman, Pubblicazioni.** (*vedasi dettaglio riportato oltre*)

**PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI GARA**

Dicembre 2019/ Gennaio 2020	AGEC Verona	Partecipazione come membro esperto alla Commissione giudicatrice per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di VR
Aprile/Maggio 2019	ArCo BaSe – Centrale Unica di Committenza – Cornaredo (MI)	Partecipazione come membro esperto alla Commissione giudicatrice per l'affidamento dei servizi di ristorazione per i Comuni di Cornaredo e Arluno
Maggio/Settembre 2010	Comune di Sesto San Giovanni (MI)	Partecipazione come membro esperto alla Commissione di gara per il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze
Dicembre 2006	Comune di Rozzano (MI)	Esperto Commissione esaminatrice per Concorso a Cuoco (Ristorazione collettiva)
Luglio/Agosto 2003	Comune di Vigevano (PV)	Partecipazione Commissione di gara per il servizio di pulizie Scuole Materne, Asili Nido
Maggio/Giugno 2003	Comune di Calcinato (BS)	Partecipazione Commissione Tecnica di valutazione delle offerte relative alla gara per il servizio di Ristorazione scolastica e della fornitura/installazione delle attrezzature Centro Cottura di Ponte San Marco
Novembre/Dicembre 2001	Comune di ROMA – Dipartimento XI – II U.O.	Partecipazione Commissione Tecnica per la valutazione delle offerte relative alla gara per il servizio di Ristorazione scolastica del Comune
Giugno 2001	Comune di Verbania (VB)	Esperto in Commissione esaminatrice per gara d'appalto servizio di Ristorazione scolastica del Comune
Gennaio 2001	Comune di Fagnano Olona (VA)	Esperto in Commissione esaminatrice per gara d'appalto servizio di Ristorazione scolastica del Comune
Luglio 1998	Comune di Lomazzo (CO)	Esperto in Commissione esaminatrice per gara d'appalto servizio di Ristorazione scolastica del Comune
Ottobre 1997	Comune di Carpi (MO)	Esperto in Commissione esaminatrice per gara d'appalto servizio di Ristorazione scolastica ed altre utenze del Comune
Gennaio 1997	Comune di Montalto Dora (TO)	Esperto in Commissione esaminatrice per gara d'appalto servizio di Ristorazione scolastica del Comune

***dal 1995 al 2007: Libero professionista – Attività principale svolta per Conal srl – Milano***

Consulente. Incarichi ed attività svolti a livello nazionale, come dettagliato di seguito:

**Vice Direttore della srl**, con mansioni di coordinamento attività aziendali, supporto alla Direzione per la predisposizione di relazioni tecniche ed economiche destinate al settore pubblico e privato, con particolare riferimento alla **Ristorazione Collettiva** ed altri servizi.

**Delega alla gestione e coordinamento delle Risorse Umane.** (circa 25 unità, oltre professionisti esterni).

**Responsabile della Direzione per la Qualità** (2006-2007) secondo la Norma UNI EN 9001; Auditor Interno.

**Responsabile Area Formazione** (2006-2007): gestione secondo procedure Qualità, co-progettazione, controllo erogazione del servizio. Temi corsi formazione: Qualità, Sicurezza sul Lavoro, Igiene Alimentare, Nutrizione; corsi educazione alimentare per scolari, aggiornamenti normativi; destinatari: Clienti Pubblici e Privati.

**Attività professionali svolte (12 anni):**

Consulente per la predisposizione di **Specifiche tecniche per Capitolati d'appalto**: aspetti tecnico-organizzativi di servizi di ristorazione, Menu, Tabelle dietetiche, Specifiche tecniche di prodotto/servizio; specifiche tecniche relative alle modalità di controllo della conformità dei servizi. Valutazione necessità introduzione dei prodotti Food/Non Food e servizi sostenibili, a seguito della introduzione C.A.M. Aspetti tecnico-organizzativi dei servizi di igiene ambientale e servizi di lavanderia per Enti socio-sanitari, assistenziali, Enti per il diritto allo studio. Partecipazione a gruppi di lavoro per l'esecuzione di Audit e

proposte di ottimizzazione per medesime tipologie di servizio.

**Consulenza per l'introduzione di prodotti biologici, tipici, equo-solidali, applicazione della "filiera corta"**

Esperienze rilevanti: Gare di ristorazione a basso impatto ambientale per Ristorazione Scolastica ( territorio nazionale); Specifiche tecniche per acquisto elettronico di derrate alimentari (convenzionali, biologiche, tradizionali e AS) e di servizi di ristorazione per INTERCENT-ER (Regione Emilia Romagna), Ospedale Maggiore di Bologna e comuni limitrofi, anno 2006; Capitolato servizi integrati ( Ristorazione, pulizie, lavanderia) per Azienda Ospedaliera Nuovo Meyer di Firenze (anno 2004/05); Capitolato servizi integrati di ristorazione, pulizie, cura del verde per Politecnico di Torino (anno 2005); Capitolato acquisto servizi ristorazione CONSIP (2002); Azienda Ospedaliera "Pugliese-Ciaccio" di CZ: Specifiche tecniche per servizi di pulizia e sanificazione, lavanderia e guardaroba, ristorazione per degenti e dipendenti mediante pasti veicolati.(2001, 2004)

**Assistenza tecnica ai Clienti della Società. Affiancamento alle direzioni tecniche di Clienti per l'attivazione o la riorganizzazione di servizi di ristorazione ospedaliera e scolastica, e di igiene ambientale** presso Aziende Ospedaliere: Anno 2000-2001: Organizzazione ex novo del servizio di igiene ambientale presso 5 Aziende Ospedaliere siciliane comprensivo di: formazione del personale, affiancamento in fase di start-up; anno 2000-2001 analisi e riorganizzazione del servizio di lavanderia/ guardaroba dell'istituto Don Gnocchi di Milano, servizio ristorazione dell'Azienda ASL di Latina; anno 2002 studio organizzativo per la concessione di servizi alberghieri ( ristorazione, pulizie e lavanderia) per le residenze anziani del Comune di BS, comprensivo di stima dell'organico, del monte ore e dei profili professionali necessari; Controllo qualità derrate alimentari per Milano Ristorazione, partecipazione a gruppi di lavoro per l'analisi dello stato di fatto e progetto di riorganizzazione dei servizi ristorazione di clienti diversi ( es: Osp. Macchi di Varese, ISU Pavia, Comuni di Cantù e Trezzano s/N (MI), Ospedale Niguarda di Milano, ecc) **Predisposizione di foglio di calcolo per i consumi** presunti di prodotti alimentari per servizi di Ristorazione, e relativa **formazione al personale operativo.** (Comune di Ancona)

**Responsabile del progetto di "Controllo Catering Aereo"** commissionato da Alitalia (anno 2006): Audit di prima e seconda parte (fornitori) presso unità produttive di Milano e Roma, controlli plurisettimanali presso le Strutture produttive - pasti in legame refrigerato.

**Altri Controlli/ Audit:** presso Aree di Servizio Autostradali ( Bar/ Self Service/ Market), Servizi di Ristorazione collettiva diversi.

**Tecnico per il campionamento** di prodotti alimentari (alimenti e bevande) per analisi di laboratorio (1995-2006)

---

**Dal 1995 al 2000 (5 anni) – Libero professionista – Attività principale svolta per Conal srl – Milano**

---

**Responsabile Divisione Ristorazione**, con l'incarico di coordinamento delle attività di Consulenza e Controllo di Qualità /Conformità di servizi di ristorazione. Effettuazione di attività di ispezione e controllo presso le unità di stoccaggio, produzione e distribuzione pasti dei Clienti (Refezioni scolastiche, ristorazione Socio sanitaria, aziendale, universitaria) sul territorio nazionale; attività di revisione e predisposizione di Specifiche Tecniche per i diversi target di utenti. Partecipazione gruppi di lavoro per l'analisi e la nuova progettazione dei servizi di ristorazione di Refezione Scolastica di Lecco, dell'Ospedale Castelnuovo nei Monti (RE), del Politecnico di Milano.

**Addestramento del personale tecnico** operante presso la Divisione.

Partecipazione a riunioni di Commissione Mensa o Circoli di Qualità come consulente tecnico del Cliente.

Predisposizione di **Piani di Autocontrollo** per l'igiene dei prodotti alimentari, partecipazione come consulente al "Gruppo per l'Autocontrollo" per: Comune di Modena (Case Protette), Comune di Pavia (Refezione scolastica), Comune di Firenze (Refezione scolastica), A.R.D.S.U. di Firenze (Ristorazione sanitaria).

---

**Dal 1984 al 1995 (11 anni) – Direttore Mensa - Dietista**

---

Impiegata 2<sup>a</sup> livello CCNL Turismo e servizi presso G.M.A. Spa – Pioltello (MI) Azienda di Ristorazione - con mansioni di:

- Organizzazione e controllo della produzione di pasti destinati a Refezioni scolastiche ed Aziendali, sia in legame fresco caldo, sia in legame refrigerato; Centri Cottura e cucine di medie dimensioni, pasti veicolati e produzioni in loco. Redazione Menu, Diete.
  - Coordinamento e controllo delle risorse umane delle varie Unità di produzione e distribuzione affidate
-

---

(fino a circa 45 unità), formazione ed aggiornamento del personale.

- Controllo degli aspetti igienici e nutrizionali della produzione dei pasti.
- Rapporti con i Clienti e con i Rappresentanti degli Utenti.
- Controllo derrate all'atto del ricevimento presso magazzino centralizzato, rotazione scorte, inventari, gestione e segnalazione scorte minime, controllo ordinativi di consegna. Emissione D.D.T. Coordinamento personale (magazzinieri, fornitori, autisti)

---

**dal 2002 ad oggi – Pubblicazioni**

---

**Casa Editrice EDIFIS** - Specializzata settore ristorazione, socio sanitario, assistenziale: Collaborazione per articoli con cadenza bimestrale pubblicate su **"RISTORANDO" dal 2002 al 2010**

Oggetto articoli: Problematiche gestionali e tecniche inerenti servizi di tipo alberghiero-ristorativo. Principali tematiche: Outsourcing dei servizi, Qualità, Acquisti di beni e servizi ecocompatibili, Ottimizzazione dei consumi energetici, Formazione del personale, Rischi biologici (Legionella), Alimentazione per Terza Età, Servizi di ristorazione sostenibili.

**Collaborazione con Casa Editrice Stampa Alternativa – Nuovi Equilibri Srl** – Viterbo - Revisione riferimenti normativi settore alimentare per pubblicazione "Quattro sberle in padella" - Collana Ecoalfabeto. (Settembre 2012)

**Collaborazione con Conal Progettazione scrl – MI:** Consulenza relativa all'implementazione degli Acquisti "verdi" di beni e servizi nella P.A. secondo i criteri Ambientali Minimi e coordinamento del gruppo di lavoro. Lavoro finalizzato alla produzione di un "Manuale" ad uso dei Responsabili Acquisti degli Enti Pubblici (Novembre 2011 – genn 2012)

**Collaborazione con Certiquality Srl Milano** - Consulenza per l'elaborazione di due capitoli della Linea Guida "Green Procurement EXPO 2015", aventi come oggetto: Istruzioni operative, Monitoraggio e indicatori. (Maggio-Giugno 2011)

---

**Dal 1995 ad oggi- DETTAGLIO DELLE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E DIVULGAZIONE –  
Monte ore complessivo tematiche Ristorazione: oltre 500 ore**

---

per Cautha Solutions - MILANO:

**Corso FAD 16 ore: Introduzione allo standard ISO 22000 ( Minerva Group Service, Aprile 2021)**

**Formazione ed addestramento in tema di Sistemi di Gestione per la Qualità (ISO 9001)** rivolti a personale di Aziende Clienti. (dal 2007 ad oggi)

**Corsi formazione in tema di Alimentazione e Nutrizione: A.ME.S. Venezia:** corso aggiornamento per Cuochi Asili Nido (6 ore). (Sett2013)

**Co-progettazione** nel Progetto Formativo "Razionalizzazione dell'uso delle risorse energetiche e riduzione degli impatti ambientali: quali opportunità per i Pubblici Esercizi" commissionato da **CAPAC**, Politecnico del Commercio, Viale Murillo, 17 – Milano (Anno 2010)

**Progettazione e/o docenza per Corsi di formazione** destinati a personale alimentarista e responsabili di servizio; CLIENTI: Esercizi alimentari al dettaglio / Pubblici esercizi, Milano e hinterland- Moduli da 3-4 ore cadauno con test finale di apprendimento; Società Cooperativa D.O.C. scs - Torino – Gestione strutture alberghiere ed extralberghiere (febbraio 2009): modulo da 4 ore inerente all'igiene della produzione alimentare.

**Relatore alla giornata di studio:** "Qualità dell'aria negli impianti di condizionamento e risparmio energetico" (Cagliari, 21 ottobre 2008) - Organizzato da IMACO

**Relatore al Convegno:** "Legionella: manutenzione degli impianti, attività di controllo e prevenzione" (Pavia, 27 Giugno 2008) - Organizzato in collaborazione con Università di PV – Ingegneria Idraulica

**Per EBITER** Corso Buenos Aires 77– MILANO (Ente Formazione Settore Terziario – Agenzie Viaggio e Strutture ricettive all'Aria aperta). **Docenza:** "La richiesta di turismo sostenibile in Italia: definizione della domanda e modalità di risposta. Caratterizzazione dell'offerta e potenziamento dei legami con il territorio". 17 Maggio 2010.

**Per Conal scarl** – Via Binda 19 - Milano:

**Progettazione e docenza di corsi di educazione alimentare** destinati ad insegnanti/ maestre/educatrici, bambini (corsi teorico-pratici), genitori:

- Incontro formativo: "Educazione alimentare per lo sportivo" presso Comune di Peschiera Borromeo (MI).

- Corsi per Commissioni mensa (adulti) di Comuni diversi; Corso "la Commissione Mensa dei bambini"

---

(progetto sperimentale, Comune di Cesano Boscone-MI), Educazione a tavola: regole di comportamento finalizzate ad un buon rapporto con il cibo e il gruppo sociale nelle diverse situazioni: a casa, in mensa, al ristorante (corso con role-playing).

**Progettazione e/o docenza di corsi di aggiornamento professionale:**

- per Dietiste (Comune di Roma) inerenti al ruolo, l'aggiornamento normativo per il settore alimentare;

- per Cuochi (teoria, pratica) inerenti all'organizzazione del lavoro, gli aspetti gestionali, le tecniche di cottura, la sicurezza alimentare (Comune di Cesena, di Vigevano, Firenze, ARDSU Firenze). Moduli da 6-8 ore cad.

**Corsi di formazione destinati a personale alimentarista e responsabili di servizio di Strutture pubbliche** (prevalentemente ristorazione scolastica e universitaria): circa 20 moduli da tre/quattro ore cad.; corso di aggiornamento per cuochi, comprensivo di esame finale: moduli da: 20 ore (Comune di Carpi), 15 ore (Comune di Sesto S. Giovanni), inerenti alla sicurezza alimentare.

**Progettazione e svolgimento in qualità di docente, di Corsi di formazione** destinati a:

- operatori di igiene ambientale (3 moduli x 14 ore cad.);

- Capo squadra di servizi di igiene ambientale (3 moduli da 8 ore) destinati ad operare in Enti Ospedalieri per Azienda MULTISERVIZI di Palermo.

**Tutor aziendale** per stage bimensile di corso per "Esperti di avviamento e gestione agriturismi" ("Mater" di NA) e per stages trimestrali per Lauree di primo livello in Tecnologie Alimentari (Università Studi di Milano)

**Per CEREF (Ente Formazione) -Milano: Docenze.** Anno 2005: corso O.S.S., Materia: *Alimentazione e conoscenza procedure igienico-sanitarie* n°1 Modulo da 24 ore ; anno 2002: Corsi A.S.A., Materia: *Alimentazione e conoscenza procedure igienico sanitarie*, n°4 Moduli da 24 ore; Corsi O.S.S. Materia: *Alimentazione e conoscenza procedure igienico sanitarie*, n°1 Modulo da 24 ore; Corsi Autoimprenditorialità femminile nella gestione nidi per l'infanzia, Materia "*Gestione tecnico operativa del servizio- criteri di alimentazione*", n°2 moduli da 16 ore; anno 2001: Corso A.S.A. Materia "*Alimentazione*", 1 Modulo da 24 ore ; anni 1999, 1998, 1997: Docenza corsi ASA, Materia "*Alimentazione*", svolti in totale n°3 moduli da ore 12 annue.

**per Anni2000 (Ente Formazione) Gorgonzola (MI): Docenze.** Anno 2004 Corsi: La Badante Familiare, Materia: *Alimentazione*- Modulo 10 ore; anno 2003-04 Corso: O.S.S. Materia *Alimentazione e Dietologia*, Modulo da 20 ore; anno 2003: Corso A.S.A, Materia *Alimentazione*, Modulo da 12 ore

**per Comune di Settimo Milanese: Docenze.** Anno 1997 Corso "Operatore area giovanile", Materia *Alimentazione e Controllo Qualità*, Modulo 12 ore

**per Cifap (Ente Formazione) – Cologno M: (MI): Docenze.** Anno 1997-98 "Riqualificazione professionale per addetti ristorazione", Materia "*Conoscenza settore ristorazione collettiva*", Modulo 4 ore; Materia "*Controllo Qualità*", modulo 12 ore; Corso riqualificazione professionale per addetti ristorazione, Materie: "*Dietetica*" modulo 32 ore; "*Controllo Qualità*" 34 ore.

**per Enfap (Ente Formazione) - Milano: Docenza** "Riqualificazione professionale per addetti servizi di ristorazione", materia "*Organizzazione dei servizi di ristorazione*" Modulo 32 ore

---

#### **ATTIVITA' DI RELATORE A CONVEGNI**

---

**Relatore Webinar su applicazione C.A.M. nei servizi ristorazione ( Ristorando, Maggio 2021)**

**Relatore al Convegno "Ristorazione Ospedaliera"** organizzato da Istituto Internazionale di Ricerca di Milano. Tema: *Criteri di scelta delle certificazioni da richiedere ai concorrenti* (Milano 26 Maggio 2011)

**Relatore al Convegno:** "Gli appalti dei servizi di ristorazione alla luce del codice dei contratti" (Roma, 20/11/2006) titolo relazione: "Esempio di un capitolato per il servizio di ristorazione redatto secondo le regole del nuovo codice"

**Relatore ai Convegni "Ristorazione 2000"** tenutisi a Milano nel 2002, 2004 e 2006. Target d'utenza: Aziende/Enti socio-sanitarie ed assistenziali, Enti pubblici.

**Relatore ai Convegni "La qualità a tavola" e "Allergie e intolleranze alimentari"** presso il Comune di Viareggio anni 2003, 2005

---

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

<b>PRIMA LINGUA</b>	<b>Italiano</b>
<b>ALTRE LINGUE</b>	<b>Inglese</b>
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b>	Sviluppate a più livelli mediante lo svolgimento delle attività di relazione con rappresentanti di Utenti, di Clienti ed Istituzioni, e successivamente rafforzate tramite la gestione di HR e le attività divulgative e formative. Capacità nella conduzione di gruppi di lavoro, come pure nella partecipazione a gruppi fra pari. Esperienza nel rapportarsi con utenti/ discenti di differenti provenienze culturali.
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ESPOSITIVE</b>	Buone capacità espositive in lingua italiana parlata e scritta, attenzione alla comunicazione non verbale e capacità di ascolto.
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b>	Buone capacità organizzative personali, applicate sia nello sviluppo lavorativo autonomo, sia nella gestione e coordinamento di gruppi di lavoro orientati alla soddisfazione del Cliente ed all'ottenimento dei risultati attesi.
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	Utilizzo degli applicativi Office: Word – Excel – PowerPoint – Internet e di applicativo settore dietetico. Esecuzione di prelievi di campioni alimentari ed ambientali
<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	Patente guida B, automunita

*Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.*

*Autorizzo il trattamento dei dati personali, ai sensi dell'Art 13 del DLgs 196/2003 e dell'Art.13 del GDPR 679/2016 per le finalità professionali.*

In fede,



Milano, 30 Giugno 2021.