

1.  
**CURRICULUM VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome Alessandra Zambelli  
Indirizzo  
Telefono  
cell  
E-mail  
Codice fiscale  
Partita IVA  
Nazionalità  
Data di nascita

**ATTIVITÀ LAVORATIVA**

- Date (da – a)
- Principali mansioni e responsabilità

**Dal 2008 a oggi**

**Consulenze in materia di igiene e sicurezza alimentare. Ambiti: ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, sanitaria), ristorazione privata.**

- Formazione del personale addetto alla manipolazione di alimenti
- Controllo della qualità delle materie prime, dei pasti e delle modalità operative.
- Controllo dell'applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alle procedure Haccp
- Controllo delle procedure e degli ambienti di lavoro
- Commissario di gara per la selezione del fornitore del servizio di ristorazione collettiva, in particolare scolastica

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01/01/2003 – oggi

Comune di Gallarate - Ufficio Pubblica Istruzione - Via Verdi, 2 - 21013 Gallarate (VA)

Ente Pubblico

Incarico esterno per il controllo e consulenza in materia di refezione scolastica

Incarico di consulente alimentare.

Attività di routine:

- Controllo dell'attività del servizio di refezione scolastica erogato dall'ente.
- Controllo della qualità delle materie prime, dei pasti e delle modalità operative.
- Controllo dell'applicazione della normativa vigente con particolare riferimento alle procedure Haccp.
- Conduzione di incontri e riunioni con responsabili di servizio e utenti (commissione mensa).
- Elaborazione statistica dei dati di gradibilità dei pasti e presentazione dei risultati
- Elaborazione menù e tabelle dietetiche
- Collaborazione con il RUP per la stesura documenti di gara servizio di refezione scolastica (aggiudicazione luglio 2022)
- Partecipazione alla stesura del Capitolato di gara per appalto refezione scolastica (2008-2011)

• **Incarico in qualità di componente tecnico esterno nella commissione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (giugno 2008)**

Attività collaterali:

- Progettazione e realizzazione di iniziative di educazione alimentare presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado tra cui: "Oggi faccio colazione a scuola" (maggio 2003) "Verduriamo – Fruttiamo" (maggio-giugno 2006 – giugno 2007- maggio 2008 – maggio e giugno 2009, "in .... Forma, informati!! Maggio –

novembre 2009).

- Realizzazione di documenti informativi.

<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di impiego</li></ul>	Settembre 2022– oggi Università Bocconi
• Principali mansioni e responsabilità	<b>Consulenza per la progettazione e stesura FOOD POLICY di Ateneo</b> <b>Consulenza per la stesura di documenti tecnici e contratto di fornitura del servizio di ristorazione universitario.</b> Consulenza tecnica e supporto alle procedure di contrattazione
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di impiego</li></ul>	01/01/2016 – oggi Manifattura Bulgari – S.p.A.
• Principali mansioni e responsabilità	<b>Consulenza per la procedura di selezione del gestore ristorazione aziendale.</b> Consulenza per la gestione e la progettazione centro cottura. Elaborazione documenti per la gestione del servizio e di selezione del fornitore. Consulenza nel processo di selezione del fornitore. Formazione in materia di ristorazione aziendale e controllo qualità.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di impiego</li></ul>	Giugno 2021 – oggi Manifattura Loro Piana– S.p.A.
• Principali mansioni e responsabilità	<b>Consulenza per la procedura di selezione del gestore ristorazione aziendale.</b> Stesura di documenti tecnici per la selezione del fornitore.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di impiego</li></ul>	Novembre 2022 – dicembre 2022 Sito Produttivo Phillip Morris - Bologna
• Principali mansioni e responsabilità	<b>Consulenza per la procedura di selezione del gestore ristorazione aziendale.</b> Analisi delle offerte
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di impiego</li></ul>	Settembre 2023 – ad oggi Sito Produttivo THELIOS S.p.A. – Longarone (BL)
• Principali mansioni e responsabilità	<b>Consulenza per la procedura di selezione del gestore ristorazione aziendale.</b> Stesura di documenti tecnici per la selezione del fornitore. Analisi delle offerte
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di impiego</li></ul>	Novembre 2023 – oggi 3SG Gallarate Azienda Servizi Socio Sanitari
• Principali mansioni e responsabilità	<b>Consulenza per la procedura di selezione del gestore ristorazione all'interno della struttura.</b> Elaborazione documenti per la gestione del servizio e di selezione del fornitore (capitolati, allegati tecnici, disciplinare di gara).
<ul style="list-style-type: none"><li>• Date (da – a)</li><li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li><li>• Tipo di azienda o settore</li><li>• Tipo di impiego</li></ul>	Dal gennaio 2010 – dicembre 2020 Comune di Gazzada Schianno – Servizio Pubblica Istruzione
• Principali mansioni e responsabilità	Ente Pubblico Incarico esterno per il monitoraggio della qualità della refezione scolastica <ul style="list-style-type: none"><li>• Predisposizione e applicazione del Regolamento della Commissione Mensa</li><li>• Predisposizione schede di monitoraggio del servizio di refezione da parte dei componenti della commissione mensa.</li><li>• Elaborazione statistica dei dati di gradibilità dei pasti e presentazione dei risultati</li><li>• Conduzione di incontri e riunioni con responsabili di servizio e utenti (commissione mensa).</li><li>• <b>Partecipazione commissione di gara (anno 2015)</b></li></ul> Attività collaterali: <ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione componenti della Commissione Mensa</li><li>• Progettazione “carta dei servizi”</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (da – a)</b></li> <li>• <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b></li> <li>• <b>Tipo di azienda o settore</b></li> <li>• <b>Tipo di impiego</b></li> </ul>	<p>Novembre - dicembre 2019 Comune di Busto Arsizio – Servizio Pubblica Istruzione</p> <p>Ente Pubblico <b>Componente commissione di gara relativa alla concessione triennale del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'obbligo, del centro diurno per disabili Ada Negri, dei centri diurni estivi e dei pasti a domicilio per anziani e per l'utenza in condizioni di fragilità". Concessione a ridotto impatto ambientale conforme ai D.M. 25/07/2011 (GURI N. 220/2011) E D.M. 24/05/2012 (GURI N. 142/2012)</b> Commissario di gara esperto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (da – a)</b></li> <li>• <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b></li> <li>• <b>Tipo di azienda o settore</b></li> <li>• <b>Tipo di impiego</b></li> </ul>	<p>Ottobre – novembre 2019 Comune di Parabiago – Servizio Pubblica Istruzione</p> <p>Ente Pubblico <b>Incarico esterno in qualità di commissario all'interno della COMMISSIONE GIUDICATRICE AI SENSI DELL'ART.77 DEL D.LGS. n. 50/2016 – procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica riservata agli alunni, al personale docente e non docente della scuola dell'infanzia e primaria e affidamento in appalto dei servizi di ristorazione dell'asilo nido aziendale e dei centri estivi aziendali, conferiti in house all'azienda consortile So.Le.</b> Commissario di gara esperto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (da – a)</b></li> <li>• <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b></li> <li>• <b>Tipo di azienda o settore</b></li> <li>• <b>Tipo di impiego</b></li> </ul>	<p>Luglio – agosto 2021 Comune di Solbiate Olona – Servizio Pubblica Istruzione</p> <p>Ente Pubblico <b>Incarico esterno in qualità di commissario all'interno della COMMISSIONE GIUDICATRICE AI SENSI DELL'ART.77 DEL D.LGS. n. 50/2016 – PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SERVIZI CORRELATI PER IL COMUNE DI SOLBIATE OLONA. PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2025. CIG 8755434CB1</b> Commissario di gara esperto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (da – a)</b></li> <li>• <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b></li> <li>• <b>Tipo di azienda o settore</b></li> <li>• <b>Tipo di impiego</b></li> </ul>	<p>Luglio 2023 Comune di Castelseprio – Servizio Pubblica Istruzione</p> <p>Ente Pubblico <b>Incarico esterno in qualità di commissario all'interno della COMMISSIONE GIUDICATRICE AI SENSI DELL'ART.77 DEL D.LGS. n. 50/2016 – CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI DESTINATI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA DI CASTELSEPRIO, AGLI UTENTI ISCRITTI AI SERVIZI RICREATIVI ESTIVI COMUNALI E AGLI ANZIANI ASSISTITI DAL COMUNE (PERIODO 01/09/2023 – 31/08/2026).</b> Commissario di gara esperto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (da – a)</b></li> <li>• <b>Nome e indirizzo del datore di lavoro</b></li> <li>• <b>Tipo di azienda o settore</b></li> <li>• <b>Tipo di impiego</b></li> </ul>	<p>Luglio 2023 Comune di BUSTO ARSIZIO – Servizio Pubblica Istruzione</p> <p>Ente Pubblico <b>Incarico esterno in qualità di commissario all'interno della COMMISSIONE GIUDICATRICE AI SENSI DELL'ART.77 DEL D.LGS. n. 50/2016 – CONCESSIONE</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>TRIENNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO, DEI CENTRI DIURNI PER DISABILI ADA NEGRI E BELOTTI Pensa, DEI CENTRI DIURNI ESTIVI E DEI PASTI A DOMICILIO PER GLI ANZIANI E PER L'UTENZA IN CONDIZIONI DI FRAGILITA'". CONCESSIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO DI AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT (PANGPP) E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI – CAM - PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI APPROVATI CON D.M. DEL 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 04/04/2020) – CAM - PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DI EDIFICI E AMBIENTI AD USO CIVILE, SANITARIO E PER I PRODOTTI DETERGENTI APPROVATI CON D.M. 51 DEL 29/01/2021, PUBBLICATO SULLA (G.U. N. 42 del 19/02/2021).</b></p> <p>Commissario di gara esperto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Agosto 2023</p> <p>Comune di BUSTO ARSIZIO – Servizio Pubblica Istruzione</p> <p>Ente Pubblico</p> <p>Incarico esterno in qualità di commissario all'interno della COMMISSIONE GIUDICATRICE AI SENSI DELL'ART.77 DEL D.LGS. n. 50/2016 – APPALTO TRIENNALE DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI PRESSO ASILI NIDO E SCUOLE DELL'INFANZIA.</p> <p>APPALTO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI CAM DI CUI AI D.M. 10/03/2020 (GURI N. 90/2020) E D.M. 29/01/2021 (GURI N. 42/2021) – CIG: 9888141018</p> <p>Commissario di gara esperto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Agosto 2024</p> <p>Comune di LAVENO – Servizio Pubblica Istruzione</p> <p>Ente Pubblico</p> <p>Incarico esterno in qualità di commissario all'interno della COMMISSIONE GIUDICATRICE AI SENSI DELL'ART.77 DEL D.LGS. n. 50/2016 – Comune di Laveno Mombello – Servizio di preparazione e somministrazione dei pasti a favore degli alunni delle scuole dell'Istituto Comprensivo G.B. Monteggia per il periodo scolastico di 3 anni, aa.ss. 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027.</p> <p>CIG B20C51BA4D</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Commissario di gara esperto</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>MAGGIO - LUGLIO 2024</p> <p>Comune di BREBBIA – AREA SERVIZI ALLA PERSONA - IMPRESE</p> <p>Ente Pubblico</p> <p>Incarico professionale di supporto al RUP in relazione alle procedure di affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni 2024/2025 -2025/2026 -2026/2027 con facoltà di proroga per ulteriori anni tre".</p> <p>Supporto al RUP</p>
<p><b>ATTIVITA' COME DOCENTE E FORMATORE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formatore di addetti del settore agroalimentare in materia di igiene e sicurezza</li> <li>- Dal dicembre 2015 a oggi: Incarico in qualità di docente di corsi IFTS anno formativo 2015/16 e 2016/17 moduli: Scienze e tecnologie alimentari, Sicurezza igiene e salvaguardia ambientale, analisi sensoriale. <b>Ente formatore: Enaip Busto Arsizio</b></li> <li>- Dal settembre 2016 a oggi: Incarico in qualità di docente di corsi professionali sala e bar, panettieri e pasticceri, apprendisti IV anno, moduli: Scienze dell'alimentazione, matematica applicata e gestione dei processi produttivi . <b>Ente formatore: Enaip Busto Arsizio</b></li> <li>- Dal settembre 2020 a oggi: Incarico in qualità di tutor del corso IFTS alta ristorazione e pasticceria . <b>Ente formatore: Enaip Busto Arsizio</b></li> </ul>

- Formatore e docente SLOW FOOD all'interno del corso MIUR CORSO DI AGGIORNAMENTO SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E IL SISTEMA CIBO Novembre-dicembre 2016 Cremona; maggio 2019 Valenza (AL)  
**Ente organizzatore : Slow Food**
- Formatore e relatore docenti e genitori progetto "ORTO IN CONDOTTA" Da Novembre-dicembre 2016 a oggi  
Parma, Valsesia, Scanzorsciate (BG), Bedizzole, Brescia  
**Ente organizzatore : Slow Food**
- Formatore del percorso formativo **rivolto agli insegnanti** e pensato per creare i presupposti affinché il momento del pasto, a scuola e a casa, si riappropri del proprio ruolo educativo e conviviale. Ogni lezione prevede lo studio e la realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con gli studenti. **Ente organizzatore : Slow Food**
- **Docenza A.F. dal 2015 al 2019 all'interno del Master in Alimentazione e Nutrizione Umana** – Bari - Titolo del modulo: **Sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva.** (Prodotti innovativi, prodotti dietetici e prodotti con indicazioni salutistiche da utilizzare nella ristorazione collettiva. Valutazione delle caratteristiche nutrizionali di uno schema alimentare. Ristorazione collettiva: elaborazione di menù per mense Stesura delle tabelle dietetiche) Ente organizzatore : Associazione Biologici Ambientalisti Pugliesi.
- **Docenza all'interno della 17° edizione del Master in Alimentazione e Nutrizione Umana** – Bari- Gennaio 2016 titolo del modulo: Progettazione di un percorso di educazione alimentare secondo un approccio olistico". Ente organizzatore : Associazione Biologici Ambientalisti Pugliesi.
- **Docenza all'interno dell'evento formativo inserito nel programma nazionale per la formazione continua degli operatori della Sanità Corso: Sicurezza e qualità nel settore della ristorazione collettiva"** – Bari- novembre 2010 titolo del modulo: I capitoli nella ristorazione collettiva" e "la ristorazione scolastica e percorsi di educazione al consumo con particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza" Ente organizzatore : Studio Campanile Alimentazione&Nutrizione.
- Formazione agli insegnanti all'interno del progetto "Ridiamo valore al cibo", svolto in alcune scuole primarie della provincia di Varese all'interno del percorso TERRA ARTE RADICI anno scolastico 2013/14 e 2014/15.
- Novembre 2011- a oggi collaborazione al progetto "Medita la dieta, gustati la vita" – Kiwanis Italia - in qualità di formatore dei docenti delle scuole primarie – Province di Varese, Verbania e Novara.
- Gennaio – marzo 2011 Corso di formazione per docenti delle scuole di ogni ordine e grado "come diventare una scuola che promuove salute". Enti organizzatori: Provincia di Varese; Ufficio per le politiche agricole e la gestione faunistica ASL di Varese
- Settembre 2009, maggio 2010, gennaio 2011, dicembre 2011 e dicembre 2012: "Costruzione di un percorso di educazione alimentare secondo un approccio olistico" – edizioni del Master in alimentazione e Nutrizione Umana – Associazione Biologici e Ambientalisti Pugliesi in collaborazione con L'Università di Bari - Bari
- Novembre 2009 VARESE corso di formazione per docenti delle scuole di ogni ordine e grado. Titolo degli interventi: "LA PAGELLA NEL PIATTO" – strumenti di valutazione e analisi critica della refezione scolastica. Produzione del CD con relativo materiale didattico. Enti organizzatori: Provincia di Varese; Ufficio per le politiche agricole e la gestione faunistica ASL di Varese
- febbraio 2009 VARESE Relatore del corso di formazione per docenti delle scuole di ogni ordine e grado dal titolo : "occhio alla spesa! Alla forma fisica! Alla salute". Titolo degli interventi: "IL CIBO E' LA NOSTRA CULTURA" – Rassegna delle abitudini alimentari del territorio con la riscoperta dei piatti tipici. Produzione del CD con relativo materiale didattico. Enti organizzatori: Provincia di Varese; Ufficio per le politiche agricole e la gestione faunistica
- Febbraio 2008 VARESE Relatore del corso di formazione per docenti delle scuole di ogni ordine e grado. Titolo degli interventi: Dietetica e golosità: evoluzione del travagliato rapporto tra gusto e salute a tavola Enti organizzatori: Provincia di Varese; Ufficio per le politiche agricole e la gestione faunistica
- Febbraio 2009: incarico in qualità di docente presso la Residenza Socio Assistenziale "Villa Molina" Barasso per un corso di formazione per un totale di 20 ore al personale della struttura. Ente organizzatore Università LIUC Castellanza. Argomento delle lezioni: "Anziani e alimentazione"
- Dal dicembre 2002 a luglio 2008: Incarico in qualità di docente di corsi per Ausiliari Socio Assistenziali (ASA) e Operatori Socio Assistenziali per le scuole di formazione ASLAM (Associazione Scuole Alto Milanese) e FOrECO . Argomento delle lezioni : "Assistere la persona in una corretta alimentazione" e "Igiene sanitaria – cenni di dietologia"

- Febbraio/marzo 2007: incarico in qualità di docente presso la Residenza Socio Assistenziale "La Pineta" Tradate per un corso di formazione del personale della struttura. Ente organizzatore Associazione Studia e Lavora in collaborazione con Università LIUC Castellanza. Argomento delle lezioni: "Anziani e alimentazione"
- Dal maggio 2005 al novembre 2005 Incarico in qualità di docente di corsi per addetti alle vendite per il settore alimentare per un totale di 20 ore di docenza presso la scuola di formazione ASLAM. Argomento delle lezioni: "Le normative di igiene e HACCP"
- Dal 1994 al dicembre 2002:  
Docente presso la Scuola Privata Centro Nuovo Istituto Alfieri di Varese (corso per Economi-Dietisti e Dirigenti di Comunità) delle materie: Scienze dell'alimentazione Chimica degli alimenti Tecnica di Trasformazione e conservazione degli alimenti, Igiene e puericultura.
- Dal Settembre 1992 al Giugno 1993  
Supplente presso il Centro di Formazione Professionale della Regione Lombardia (CFP) con sede a Como, nei corsi Pasticceria e Sala e Bar, delle seguenti materie: Merceologia; Igiene; Dietologia; Cultura Scientifica.

## ATTIVITA' COME RELATORE

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE ALL'EVENTO:

**RISTORAZIONE COLLETTIVA: MISURE DI CONTENIMENTO DEL COVID -19. SEZIONE :  
TECNOLOGI ALIMENTARI: ESPERIENZE IN CAMPO**

12 novembre 2020 . Ente organizzatore: Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia Liguria , Ristorando

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE ALL'EVENTO:

**RISTORAZIONE SCOLASTICA: UN CONFRONTO TRA GLI ATTORI PER RIPARTIRE IN SICUREZZA.**

23 LUGLIO 2020 . Ente organizzatore: Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia Liguria , Ristorando

## ISTRUZIONE

- Data (da – a) 1980 - 1985:  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico Statale di Gallarate
- Qualifica conseguita Maturità scientifica (votazione 56/60)
- Date (da – a) 1986 – 1992  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano Facoltà di Scienze Agrarie – Corso di laurea in scienze delle preparazioni alimentari – Via Celoria Milano
- Qualifica conseguita **Laurea in scienze delle preparazioni alimentari (votazione 110/110)**
- Date (da – a) ottobre 1998  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano - Facoltà di Scienze Agrarie
- Qualifica conseguita Superamento dell'esame di stato con abilitazione all'esercizio professionale dell'attività di Tecnologo Alimentare. Iscrizione Albo Professionale Regione Lombardia e Liguria n° 343

## FORMAZIONE CERTIFICATA

- Date (da – a) 25 dicembre 2016  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Camera di commercio di Torino - Torino
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di Formazione: "la valorizzazione del prodotto agroalimentare"
- Date (da – a) 23-24 gennaio 2016  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Slow Food
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di aggiornamento per docenti Master of Food – Conduzione d'aula: strategie psicosociali per coinvolgere e gestire efficacemente un gruppo di apprendimento
- Date (da – a) 20-21 settembre 2014  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Slow Food

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Corso di aggiornamento per docenti Master of Food – Conduzione d'aula: strategie psicosociali per coinvolgere e gestire efficacemente un gruppo di apprendimento</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>20 e 21 febbraio 2012</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>A&amp;Q – Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale – Facoltà di Agraria - MI</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Corso di Formazione: "IL SISTEMA HACCP Metodologia – Prerequisiti – Documentazione – Esercitazione pratica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>6 aprile 2011</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Istituto di Formazione <b>Certiquality</b> – MILANO</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Corso di formazione: <i>"La normativa comunitaria e nazionale per la sicurezza alimentare"</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>6-7 novembre 2010</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Sede Slow Food - SCANDICCI</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Formazione docenti spesa e spesa ortofrutta – Slow Food</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>8-9 giugno 2010</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Scuola per la sicurezza alimentare – Villa Gualino - TORINO</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Corso di formazione: <i>"Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale"</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>12 febbraio 2010</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Ordine dei Tecnologi Alimentari – Centrale del Latte di Brescia - BRESCIA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Giornata di formazione: <i>"La tutela contrattuale nei contratti di fornitura: aspetti legali, responsabilità, clausole vessatorie. Il caso della Ristorazione Collettiva"</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>5-6 maggio 2009</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Scuola per la sicurezza alimentare – Villa Gualino - TORINO</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Corso di formazione: <i>"Ristorazione collettiva: sicurezza, qualità, controlli"</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>29-30 settembre 2008</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Scuola per la sicurezza alimentare – Villa Gualino - TORINO</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Corso di formazione <i>"Ristorazione Scolastica: Come valutare la qualità al consumo del pasto"</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>19 maggio 2008</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Formel – Scuola di formazione Enti Locali - Via Vitruvio 43 - Milano</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Giornata di studio: La mensa scolastica: istituzione e gestione del servizio, capitolati d'appalto e il controllo della qualità</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<p>7 aprile 2008</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p>Formel – Scuola di formazione Enti Locali - Via Vitruvio 43 - Milano</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Giornata di studio: La mensa scolastica: il sistema tariffario, la carta dei servizi e gli strumenti di controllo della qualità</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	<p><b>Partecipazione a numerosi convegni e eventi formativi dedicati al settore agroalimentare, dell'educazione alimentare e della ristorazione collettiva.</b></p>

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

#### PRIMA LINGUA

Italiano

#### ALTRE LINGUE

##### Inglese

- Capacità di lettura Buona
- Capacità di scrittura Buona
- Capacità di espressione orale Discreta

#### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE E RELAZIONALI

Progettazione di attività di informazione ed educazione alimentare  
Realizzazione degli stessi progetti in qualità di esperto e/o relatore  
Elaborazione dei dati statistici raccolti attraverso indagini sui consumi alimentari e all'interno di progetti di informazione ed educazione alimentare.  
Elaborazione di dati statistici e conduzione di interventi relativi all'andamento dei servizi di refezione scolastica (comitati mensa)  
Realizzazione di attività di informazione e formazione in materia alimentare per enti pubblici e privati.  
Attività di controllo e di gestione delle realtà produttive in ambito refezione scolastica  
Attività di revisione tecnica e supporto alla stesura di capitolati d'appalto per i servizi di ristorazione, in particolare scolastica.  
Stesura di manuali di autocontrollo di igiene e sicurezza alimentare per enti pubblici e privati  
Formatore in materia di sicurezza alimentare e HACCP.  
Stesura e revisione dei Capitolati d'Appalto per la gestione del servizio di ristorazione per enti pubblici (refezione scolastica).  
Partecipazione a commissioni aggiudicatrici di gare di appalto pubbliche per il servizio di ristorazione in qualità di tecnico.  
Membro del Comitato Scientifico dell'Associazione "Ama il tuo cuore" Onlus – Gallarate  
Membro del Comitato di Condotta Slow Food Varese

#### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buona capacità di utilizzare Microsoft Office e i suoi principali pacchetti applicativi.  
Buona capacità di utilizzo di internet e dei software applicativi.

#### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Brevetto Istruttore di nuoto di II livello  
Brevetto di Assistente Bagnante in acque confinate

#### INTERESSI PERSONALI

Lettura di testi specializzati in materia di cultura alimentare.  
Predisposizione al lavoro di gruppo e alle relazioni pubbliche

## PUBBLICAZIONI

- **EDUCACIBO testo di educazione alimentare** in due volumi destinato agli alunni della scuola primaria e alle insegnanti. ARMANDO EDITORE – luglio 2014

#### pubblicazioni scientifiche e Poster:

- Autore di diverse pubblicazioni in materia di Alimentazione e Nutrizione. (poster e articoli scientifici)

## Consenso Privacy

Io sottoscritto \_\_\_\_\_ ZAMBELLI ALESSANDRA \_\_\_\_\_ autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel CV in conformità a quanto previsto dell'art.13 del Regolamento UE 2016/679.

Data e firma 14 NOVEMBRE 2024

Io sottoscritto \_\_\_\_\_ ZAMBELLI ALESSANDRA \_\_\_\_\_ consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nelle ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiaro che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità

Data e firma 14 NOVEMBRE 2024