

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Annalisa Fortini

 Stradello Stelle dello Sport 30, 43124 Parma (Italia)

 0521 252348  +39 340 895 6950

 annalisaAAA@libero.it

**Sesso** Femmina | **Data di nascita** 25/02/1980 | **Nazionalità** Italiana

## DICHIARAZIONI PERSONALI

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari, specializzata nel settore ho.re.ca, con molteplici anni d'esperienza nella gestione, nel controllo e nella divulgazione degli aspetti tecnici della ristorazione scolastica, oltre che nella valutazione chimico - fisica, microbiologica ed economica degli approvvigionamenti e dei processi produttivi delle materie prime e dei prodotti finiti in campo alimentare.

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

05/2019 - oggi

**Incaricato di particolare responsabilità come Coordinatore dell'Ufficio di ristorazione scolastica del Comune di Parma**

Comune di Parma, Residenza Municipale - Strada Repubblica, 1, 43121 Comune di Parma

- Attività di controllo e monitoraggio degli appalti del servizio di ristorazione scolastica. Attività progettuali e di collaborazione con terzi legate agli aspetti nutrizionali ed igienico sanitari. Attività legate a procedimenti interni e coordinamento e strategiche delle unità amministrative interne all'Ente ed esterne in appalto. Attività di ricerca fondamentale e sviluppo sperimentale. Attività di divulgazione dei corretti stili alimentari

**Attività o settore** Settore Servizi Educativi, Ufficio ristorazione scolastica

12/2017 - oggi

**Istruttore direttivo tecnico del servizio ristorazione scolastica nel Settore servizi educativi del Comune di Parma.**

Comune di Parma, Residenza Municipale - Strada Repubblica, 1, 43121 Comune di Parma

- Studio, sviluppo e controllo degli aspetti tecnico scientifici della refezione scolastica delle scuole di Parma e della conformità del servizio con i capitolati d'appalto. Monitoraggio delle scelte dietetico nutrizionali e qualitative delle materie prime e delle produzioni, con valutazione e miglioramento dei processi di produzione alimentare e di conformità alle norme HACCP. Componente gruppi di lavoro per lo sviluppo di progetti per corretti stili di vita

**Attività o settore** Settore Servizi Educativi, Ufficio ristorazione scolastica

04/2011 – 12/2017

**Controllo e coordinamento degli aspetti tecnico scientifici nell'ambito della ristorazione scolastica**

Multiline S.r.l, Via Fratelli Cervi 58, 42100 Reggio Emilia, servizio svolto nell'ambito del contratto di appalto per il servizio di controllo della qualità e del monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma.

- Studio, sviluppo e controllo degli aspetti tecnico scientifici (tecnologici e nutrizionali) della refezione scolastica delle scuole di Parma. Monitoraggio delle scelte dietetico nutrizionali e qualitative delle materie prime e delle produzioni. Servizio di controllo della qualità, dei dispositivi di monitoraggio e della customer satisfaction. Sviluppo ed introduzione di metodi migliorativi per la tracciabilità documentale e l'ambiente lavorativo. Componente di gruppi in attività progettuali e comunicative di educazione alimentare ed alle biodiversità. Valutazione e miglioramento dei processi di produzione alimentare e della conformità alle norme HACCP. Controllo del rispetto delle norme legislative e della conformità ai capitolati d'appalto. Interfaccia tecnico con le altre amministrazioni e con gli organi istituzionali deputati al controllo e gestione dei documenti emessi (AUSL, NAS).

**Attività o settore** Consulenza tecnica nei servizi, formazione e controllo qualità.

- 08/2010 - 04/2011** **Ricerca e consulenza**  
Prod.a.m., Fondovalle Biferno, Larino (Campobasso).
  - Ricerca e Sviluppo. Progetto: "Applicazione di Ricerche e Tecnologie avanzate per la trasformazione del pomodoro molisano d'eccellenza nel Consorzio Valbiferno".
  - Controllo e Certificazione di qualità delle materie prime con progettazione di dispositivi innovativi, ottimizzazione dello schema di flusso del processo produttivo, e della corretta gestione della shelf life, coordinamento nella predisposizione del laboratorio; tracciabilità e rintracciabilità del prodotto (monitoraggio macro e micro elementi); studio e valorizzazione del recupero di scarti di produzione.**Attività o settore** Società coop. agricola consortile (r.l.) di lavorazione e trasformazione del pomodoro
- 09/2008 - 08/2010** **Ricerca**  
Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari (S.S.I.C.A.), Viale Tanara 31, 43121 Parma.
  - Progetto: "Descrittori di qualità e genuinità di derivati di frutta ed ortaggi"; analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei derivati di frutta ed ortaggi (composizione e contenuto in macro e micro elementi).**Attività o settore** Ricerca e sviluppo industriale, analisi, sperimentazioni, processi e nuove tecnologie.
- 06/2008 - 08/2008** **Ricerca e tirocinio formativo**  
Acqua Minerale San Benedetto Spa, Via Kennedy 65, 30037 Scorzè (VE).
  - Sviluppo di nuovo packaging (imballaggio ed etichetta) e collaborazione nell'organizzazione di campagne pubblicitarie.**Attività o settore** Industria di produzione beverage - Area marketing
- 02/2008 - 06/2008** **Servizio di controllo qualità e monitoraggio della refezione scolastica**  
Multiline S.r.l., Via Fratelli Cervi 58, 42100 Reggio Emilia, servizio svolto nell'ambito del contratto di appalto per il servizio di controllo qualità della ristorazione scolastica del Comune di Parma.
  - Controllo della conformità alle norme HACCP, valutazione, stima dei pericoli e delle misure di prevenzione dei problemi igienici. Applicazione di procedure di campionamento, sistemi di controllo del risultato e della possibile ricontaminazione, oltre che della valutazione delle caratteristiche organolettiche e merceologiche dei prodotti. Monitoraggio e verifica di tutte le attività descritte nel manuale di autocontrollo delle ditte di ristorazione (stoccaggio, promiscuità alimenti, integrità imballi, lavorazione, modalità di sanificazione, individuazione, composizione e definizione dei lotti di controllo, valutazione dell'indice di qualità del lotto ecc).**Attività o settore** Consulenza tecnica nei servizi, formazione e controllo qualità.
- 01/2008 - 06/2008** **Ricerca e stage**  
Università degli Studi di Parma, Facoltà di Economia, Via Kennedy 6, 43100 Parma.
  - Progetto di ricerca: "Evoluzioni e prospettive delle filiere del Foodservice".
  - Analisi dell'attività d'impresa nell'attività in area amministrativa, commerciale e logistica.**Attività o settore** Ricerca - Area marketing.
- 11/2005 - 12/2007** **Ricerca e sviluppo**  
Centro Ricerche Produzioni Animali S.p.A., C.so Garibaldi 42 - 42100 Reggio Emilia, sede operativa Reparto Prodotti Carnei Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari.

- Progetti: "Valorizzazione dei tagli di carne di suini allevati nell'ambito di produzioni tutelate"; "Selezione qualitativa della materia prima per la produzione di prosciutto crudo di alta qualità";
- "Preparazione di prodotti carnei (spalla di S.Secondo, pancette, lardo e salame) utilizzando quantità limitate di sale e/o senza aggiunta di additivi. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche", analisi chimiche, fisiche e sensoriali, in particolare analisi della composizione in acidi grassi liberi tramite metodo gas cromatografico.

**Attività o settore** Attività di ricerca e sperimentazione.

11/2005 - 12/2006 **Tirocinio di tesi sperimentale di laurea, "Valutazione qualitativa di coppe e pancette ottenute da suini alimentati con fonti lipidiche vegetali"**

Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari (S.S.I.C.A.), Viale Tanara 31, 43121 Parma.

- Analisi della composizione acidica del grasso inter ed intramuscolare di prodotti stagionati certificati, separazione trigliceridi e fosfolipidi tramite metodo cromatografico, ed analisi gascromatografica.

**Attività o settore** Ricerca e sviluppo industriale, analisi, sperimentazioni, processi e nuove tecnologie.

06/1998 - 08/1998 **Stage**

Comune di Parma, Strada Repubblica 1, 43123 Parma.

- Registrazione, catalogazione e gestione delle fatture emesse dal Comune di Parma.

**Attività o settore** Ufficio Entrate.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

10/2019 – oggi **Corso di Dottorato di Ricerca in Scienze Degli Alimenti\_ XXXV CICLO**

Dipartimento scienze degli alimenti e del farmaco\_ Università degli studi di Parma

- Studies and educational interventions for the promotion of best practices in primary school canteens of Parma.

09/2007 - 10/2008 **Corso di perfezionamento post laurea (laurea di 1° livello europeo). Esperto in gestione d'azienda nel settore distribuzione Beverage (HO.RE.CA. distech 9ª edizione)**

**Licence d'Etat. Diplôme de licence professionnelle commerce, spécialité logistique et commercialisation des boissons, dans le domaine droit, économie, gestion**

Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Parma in collaborazione con Institut Commercial de Nancy (ICN) dell'Università di Nancy 2 in Francia e Associazione per la Formazione nella Distribuzione Beverage (AFDB).

- Competenze specialistiche di gestione aziendale per il settore della distribuzione di alimenti e bevande, aziende di produzione e distribuzione all'ingrosso, con particolare approfondimento aree marketing, vendite e sviluppo del personale.

09/1999 - 12/2006 **Laurea. Scienze e Tecnologie Alimentari**

Università di Parma, Facoltà di Agraria; Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (D.M. 270/04) della classe LM-70.

- Area chimica, tecnologica, biologica, biochimica nutrizionale ed economica. Tirocinio di tesi sperimentale di laurea "Valutazione qualitativa di coppe e pancette ottenute da suini alimentati con fonti lipidiche vegetali" (voto 104/110). Tesi di durata annuale.

09/1994 → 06/1999 **Diploma. Corso di studio di Ragioniere e Perito per il commercio estero**

Istituto Tecnico Commerciale Statale "M. Melloni", Viale Maria Luigia 9/a, 43100 Parma.

09/1994 → 06/1999 

- Lingue straniere (inglese, francese, tedesco), geografia economica, diritto, economia, ragioneria, tecniche bancarie, merceologia e chimica.

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	A2	A2	A2
Diploma di scuola superiore					
Francese	B1	B1	A2	A2	A2
Diploma di scuola superiore					
Tedesco	A1	A1	A1	A1	A1
Diploma di scuola superiore					

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

**Competenze comunicative**

- Buone competenze comunicative e sociali acquisite durante le attività di volontariato. Spirito di gruppo ed ottima capacità di comunicazione, amante della collaborazione e del confronto. Eccellenti capacità di mediazione.
- Pazienza, acume, disponibilità, serietà ed intraprendenza, per realizzazione professionale ed umana.

**Competenze organizzative e gestionali**

- Senso dell'organizzazione innato ed incrementato dalla gestione di eventi ad elevata adesione di pubblico e per collaborazione in attività di gruppo multidisciplinari.
- Leadership rafforzata come co-responsabile di un team di 50 persone di un' associazione di promozione sociale e come Fiduciario coordinatore su Parma di un club nazionale di auto storiche.

**Competenze professionali** Capacità valutativa dei prodotti alimentari e dei processi produttivi e di sicurezza ad essi correlati. Conoscenza della normativa di riferimento per il settore alimentare ed in particolare per la ristorazione scolastica. Competenze tecnico specialistiche nell'uso di strumentazioni avanzate per il controllo e l'analisi degli alimenti in generale (in particolare analisi gascromatografica, dell'analisi spettrofotometrica ICP-ES ed AA) e procedimenti di produzione innovativi. Altro: Sistemi di determinazione delle proteine; Corso di formazione applicativo delle microonde (CEM srl); Corso di enologia 1° livello – Principi base di enologia (composizione, tecniche di vinificazione e di produzione), analisi organolettica teorica e pratica del vino. Gruppo Italiano Vini S.p.A.

## Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente base	Utente autonomo

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

- Buona conoscenza di Microsoft Office, Internet Explorer ed altri browsers.
- Ottima padronanza degli strumenti della suite per ufficio, in particolare elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione, acquisita nel periodo di istruzione superiore ed universitaria ed affinata nella stesura di articoli e presentazioni di dati pubblici.

## Altre competenze

Competenze tecnico artistiche nella produzione di ornamenti femminili, in particolare in metalli preziosi e semipreziosi, e nella disciplina giapponese di lavorazione e di cottura dell'argilla per la fabbricazione di vasi e statue.

Altro: ortofrutticoltura, sport, organizzazione d'eventi e manifestazioni culturali di beneficenza.

## Patente di guida

B. Automunita.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

## Corsi ed attestati

- 01/05/2017  
 Percorso di aggiornamento periodico in relazione all'attività di controllo e monitoraggio della refezione scolastica del Comune di Parma.  
 Aggiornamenti legislativi. Problem Solving. HACCP e igiene degli alimenti. Alimentazione, nutrizione e dietetica per l'infanzia. Comunicazione.  
 Studio Amadei Divisione Multiline S.r.l, Via Fratelli Cervi, 58 – 42100 Reggio Emilia.
- 26/09/2016  
 Corso. Celiachia e alimentazione senza glutine.  
 Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia (Legge 123/2005). Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale (Determina Regione E-R n. 16963 del 29.12.11). Superamento dell'esame di idoneità e della prova pratica di tecnologie produttive senza glutine.  
 Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'AUSL di Parma in collaborazione con Associazione Italiana Celiachia (AIC).
- 31/05/2016  
 Corso. Privacy, trasparenza e pubblicazione dei provvedimenti.  
 Privacy (D.Lgs. 196/2003; N.B.: C.C. 271/2005 – titolarità esclusiva dello Stato – materia dell'ordinamento civile ex art. 117, Cost, comma 2, lettera L).  
 Accesso ai dati (D.Lgs. 196/2003, spec. artt. 7, 15 e 152). Accesso ai documenti (Legge 241/1990 e D.P.R.184/2006). Accessibilità cc.dd. totale ed accesso civico (D.Lgs. 33/2013).  
 Attuazione della c.d. "Legge Madia" (124/2015). Parere del C.d.S. n. 515 del 24 febbraio 2016.  
 Parere del Garante privacy del 3 marzo 2016.  
 Casi concreti e fattispecie di interesse specifico di dipendenti professionisti (avvocati, assistenti sociali, giornalisti, psicologi). Segreto e deontologia.  
 S.O. Controlli Amministrativi, Anticorruzione e Trasparenza - Comune di Parma.
- 10/05/2016  
 Workshop. "Scuola e azienda insieme per un'educazione alimentare certificata".  
 Confronto e dibattito tra il mondo della scuola e delle università e l'industria alimentare  
 Confronto delle reciproche esperienze realizzate prima, durante e dopo Expo 2015, con l'obiettivo di attivare azioni educative e proposte formative continuative, efficaci ed efficienti nonché offrire opportunità imprenditoriali per i giovani. Tavola rotonda di approfondimento "I protagonisti della scuola e dell'azienda": confronto tra MIUR, Vivaio-Scuole, Federalimentare, Federchimica e altre

realità imprenditoriali.

Federalimentare e Food Education Italy (FEI) con il monitoraggio del Comitato Tecnico Scientifico "Cibo e Scuola" – Programma per l'Educazione Alimentare Scolastica.

▪ 04/06/2015

Percorso formativo per le attività di supporto tecnico e complementari in ambito di alimentazione, dietetica e progettualità educativa in relazione all'attività di controllo e monitoraggio della refezione scolastica del Comune di Parma.

Sistema di controllo e delle modalità di monitoraggio del servizio. Normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. Progettazione, realizzazione e valutazione di interventi dietetico-nutrizionali. Analisi del ruolo del personale addetto ed analisi della motivazione personale. Gestione dei conflitti e Problem solving strategico. Sistema Informativo di comunicazione. Presentazione della piattaforma web di gestione del controllo SCS\_Web: illustrazione delle funzionalità per la consultazione in tempo reale dei risultati di controllo.

Studio Amadei Divisione Multiline S.r.l, Via Fratelli Cervi, 58 – 42100 Reggio Emilia.

▪ 10/06/2014

Gestione dei processi di outsourcing con la Pubblica Amministrazione ed esternalizzazione del servizio di ristorazione scolastica.

Supporto e consulenze tecniche per la produzione di documentazioni di gara sotto il profilo tecnico, giuridico, economico e gestionale. Mercati e monitoraggio. Attività di auditing di commesse in gestione appaltata per la verifica dell'applicazione e della corrispondenza delle prestazioni ai dettati normativi e tecnici. Percorso di aggiornamento per le attività di supporto tecnico in relazione all'attività di controllo e monitoraggio della refezione scolastica del Comune di Parma. Presentazione del sistema di controllo statistico. Manuale di riferimento per il controllo e della piattaforma informatica di gestione. Gestione delle non conformità. Gestione dei rapporti con la Commissione Mensa e con l'utenza. Norme comportamentali ed aspetti igienico-sanitari.

Studio Amadei Divisione Multiline S.r.l, Via Fratelli Cervi, 58 – 42100 Reggio Emilia.

▪ 07/05/2012

Attestato. Bambini ed obesità: prevenzione e modifica degli stili di vita.

Importanza della prevenzione in età pediatrica; abitudini alimentari delle famiglie e obesità infantile; prevenzione nelle primissime età di vita; latte per una dieta corretta ed equilibrata del bambino; prevenzione nelle scuole e ruolo della ristorazione scolastica nell'adozione di corretti stili di vita; sindrome metabolica; educazione allo sport; programmi regionali a confronto; errori nutrizionali; reazioni avverse al cibo e disturbi del comportamento alimentare.

3° Forum Multidisciplinare di nutrizione – Pianeta nutrizione – Fiere di Parma.

▪ 08/10/2011

Attestato. Intervento multifattoriale per il contenimento e superamento del problema dell'obesità infantile. La ristorazione scolastica come momento fondamentale per educare e prevenire l'obesità infantile ed il ruolo del Pediatra di famiglia nella prevenzione dell'obesità nell'adolescenza.

Obesity Week - Az. Ospedaliera Universitaria di Parma. Via Gramsci, 14 – Parma - in collaborazione con ASL Parma e Comune di Parma.

▪ 18/05/2009 - 20/05/2009

Attestato. Technical Support training on Spettroscopia di Emissione al Plasma: Teoria, Pratica e Software di Gestione.

Spettroscopia di Emissione al Plasma: Teoria, Pratica e Software di Gestione e riconoscimento come rappresentante manutenzione qualificato ed autorizzato Varian.

Varian S.p.A.

▪ 26/05/2008

Attestato. IIª Giornata studi Nazionale sui contaminanti dei prodotti alimentari.

Principi di validazione di un processo di stabilizzazione degli alimenti e Sicurezza dei prodotti carni stagionati; Quality and safety of vegetable products - Challenge test and risks analysis.

Epidemiologia delle contaminazioni alimentari, responsabilità civili e penali. Diossina e POP's livelli e monitoraggio.

Alimpresa s.r.l. e Istituto Italiano Imballaggio.

▪ 27/05/2008

Attestato. Contaminanti degli alimenti. Novità normative e ricadute operative. Ed. 2008.

Gestione rischio, criteri microbiologici: problematiche tecnico-applicative; Analisi residui di prodotti fitosanitari in conserve; Contaminanti dal packaging e cross-contamination; Migrazione globale e specifica di imballaggi, MS di plastificanti in conserve all'olio: Gc-spettrometria di massa in serie. Alimpresa s.r.l.

▪ 16/10/2007

Attestato. Giornata di studio sulla migrazione globale e specifica delle chiusure dei vasetti di vetro per conserve all'olio.

Problematica di cessione di plastificanti dai mastici e superamento dei limiti previsti.

Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari (S.S.I.C.A.), Viale Tanara, 31 - 43100 Parma.

▪ 12/06/2007

Attestato. Contaminanti degli alimenti. Novità normative e ricadute operative. Ed. 2007.

Gestione rischio, criteri microbiologici: problematiche tecnico-applicative; Analisi residui di prodotti fitosanitari in conserve; Contaminanti dal packaging e cross-contamination; Migrazione globale e specifica di imballaggi, MS di plastificanti in conserve all'olio: Gc-spettrometria di massa in serie.

Alimpresa s.r.l.

▪ 07/05/2007 - 25/05/2007

Attestato. Corso di analisi microscopica e chimica del pomodoro e dei suoi derivati.

Metodo Howard; Composizione chimica e struttura del pomodoro; Qualità materia prima e processi di trasformazione; Analisi chimico-fisiche e legislazione; Microbiologia; Controlli qualitativi strumentali; Imballaggi.

Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari (S.S.I.C.A.), Viale Tanara, 31 - 43100 Parma.

▪ Marzo 2007 - Aprile 2007

Attestato. Le certificazioni volontarie nella trasformazione e nella distribuzione.

Il Sistema di Gestione Qualità: UNI EN ISO 9001:2000, Ambientale: UNI EN ISO 14000 e Standard EMAS, della Sicurezza Alimentare: ISO 22000, di Rintracciabilità nelle filiere (UNI 10939:2001) e nelle aziende (UNI 11020:2001) agroalimentari: Gli standard della GDO: BRC, IFS, EUREPGAP Ifoa in collaborazione con Cisita.

▪ Gennaio 2007 - Marzo 2007

Attestato. La sicurezza alimentare nella distribuzione: norme cogenti.

Libro bianco per la sicurezza alimentare (12/01/2000). Pacchetto igiene e sue applicabilità. Aspetti generali D.Lgs 626/94. HACCP e nuovi piani di autocontrollo. Igiene degli alimenti. Limiti microbiologici. Attuali problematiche di sicurezza alimentare.

Ifoa in collaborazione con Cisita.

Conferenze, seminari,  
presentazioni

▪ 15/05/2017

**“Mensa scolastica: sicurezza, qualità e controllo allo spreco”.**

Tavolo di confronto tra rappresentanti di sette Comuni italiani (Torino, Milano, Chieti, Palermo, Parma, Napoli, Antillo), Save the Children, Altroconsumo, responsabile dei progetti di educazione alla salute dell'Ospedale Civico di Palermo, Anci, Miur, Ministero della salute e Ministra dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, sulla mensa scolastica come diritto per gli studenti e sulle azioni di riduzione degli sprechi e rispetto per il cibo introdotte all'interno delle mense.

Supporto tecnico alla Vicesindaca ed Assessora del Settore Servizi Educativi del Comune di Parma nella presentazione della realtà parmigiana “Lo spreco da non alimentare: le buone pratiche a mensa per la riduzione degli sprechi e la cultura del rispetto per il cibo”.

Anci e Comune di Palermo – Palermo Piazza Pretoria, 1 – Palermo (PA).

▪ 15/02/2017

**“Gestione dell'applicativo Prisma ed efficacia delle proposte per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù da parte dell'utenza e del monitoraggio del recupero di alimenti a fini di solidarietà sociale”.**

Tavolo di lavoro: presentazione delle proposte correttive alle metodiche attualmente in uso nel servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma.

Studio Amadei srl e IT - Information Technologies srl.

▪ **21/03/2016**

 ▪ **“Prodotti biologici e mense scolastiche: opportunità e criticità della filiera della ristorazione collettiva regionale”.**

Tavolo di confronto tra rappresentanti comunali, delle ditte di ristorazione ed Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB) Emilia Romagna. La costruzione del capitolato. La produzione dei pasti e l'organizzazione del servizio mensa. Il Sian e la costruzione dei menù. Le produzioni biologiche e il legame con il territorio.

Relatore in rappresentanza del Settore Servizi Educativi del Comune di Parma, esposizione della situazione locale e degli standard migliorativi introdotti nel capitolato in essere.

AIAB Emilia Romagna - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica - Via Nino Tavoni,20 - 41058 Vignola (MO).

 ▪ **23/09/2016**

 ▪ **“La ristorazione scolastica: sfide, opportunità, prospettive”.**

Tavolo di confronto tra Amministratori e Tecnici delle Città di Torino, Milano, Parma, Asti, Bra, Genova e Brescia, con la presenza di Slow Food Italia e dell'Ufficio Scolastico Regionale del MIUR

“Modelli organizzativi e di gestione del servizio di ristorazione scolastica” (numeri e dimensione del servizio, modello organizzativo e gestionale, requisiti di qualità), “Progetti educativi e strategie partecipative” (progetti educativi collegati al servizio di ristorazione scolastica, la lotta agli sprechi, strumenti di comunicazione, presenza e consistenza del fenomeno della facoltà di non avvalersi del servizio), Tavola rotonda tra Amministratori e rappresentante dell'USR del MIUR, “Scenari futuri della ristorazione scolastica: sfide, opportunità e prospettive”.

Supporto tecnico alla Vicesindaca ed Assessora del Settore Servizi Educativi del Comune di Parma e correlatore tecnico alimentare in rappresentanza del Settore Servizi Educativi del Comune di Parma nell'ambito dell'appalto del servizio di controllo qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Anci e Comune di Torino, Strada Cuorgné 109, Torino (TO).

 ▪ **11/10/2007 – 13/10/2007**

 ▪ **“6th International Symposium on the Mediterranean Pig”.**

Presentazione del lavoro di ricerca sui suini neri italiani. Approfondimenti scientifici in tema di salvaguardia e valorizzazione delle popolazioni di animali autoctone del bacino mediterraneo e dei prodotti da esse ottenuti.

Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Sicilia, Università degli studi di Messina, Università degli studi di Bologna, Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia. Scientific and Organising Committees of International Symposium on the Mediterranean Pig. Messina - Capo d'Orlando (ME), Italy.

## Progetti

Progetti attualmente in corso:

- **“Il recupero cibo per fini di solidarietà sociale”**, progetto di recupero del cibo in eccesso nella mensa scolastica per fini di solidarietà sociale;
- **“L'autosomministrazione nelle mense scolastiche”**, progetto di autovalutazione per una maggiore consapevolezza e responsabilizzazione da parte degli alunni verso il cibo che viene loro proposto, intervento a forte valenza educativa e di contrasto allo spreco;
- **“Prisma Mensa Parma”**, progetto di informatizzazione del sistema di rilevazione ed analisi della qualità dei menu e del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma specificatamente dedicato all'utenza;
- **“La pesatura del cibo”**, progetto di misurazione delle quantità effettive di materia prima messa in produzione per l'approntamento quotidiano dei menu della ristorazione scolastica del Comune di Parma e misurazione dello scarto prodotto, per una valutazione oggettiva della gradibilità del menu, oltre un dato indicativo medio dell'introito nutrizionale giornaliero effettivamente assunto dai bambini;
- **“Crescere in Armonia - Educare al BenEssere”** (edizioni da a.s. 2010/2011 ad oggi), progetto di promozione della cultura del cibo e della nutrizione, con un'attenzione particolare ai concetti di creatività, sviluppo sostenibile e tutela della biodiversità; riconosciuto come Buona Pratica dall'Unesco nell'ambito del network «Città Creative per la Gastronomia»;

Progetti terminati:

- **“Lo spreco da non alimentare”**, progetto di contrasto allo spreco di cibo a premi per promuovere stili di consumo consapevoli e per favorire comportamenti orientati alla sostenibilità e alla solidarietà;

- “Frutta a merenda”, progetto di agevolazione del corretto consumo di frutta come merenda di metà mattina ed allineare gli alimenti a quelli consigliati dalla normativa nazionale e regionale, sostituire nella merenda del mattino il consumo di cibi meno salutari;
- “Giro del mondo a tavola”, progetto di creazione ed erogazione menu a tema accompagnati da video introduttivi ispirati al network “Città Creative per la Gastronomia” promosso dall’Unesco con l’obiettivo di contribuire alla creazione di un legame tra città in grado di sostenere e di fare della creatività alimentare un elemento essenziale anche per il proprio sviluppo culturale tramite.
- “Applicazione di Ricerche e Tecnologie avanzate per la trasformazione del pomodoro molisano d’eccellenza nel Conservificio Valbiferno”;
- “Descrittori di qualità e genuinità di derivati di frutta ed ortaggi”;
- “Evoluzioni e prospettive delle filiere del Foodservice”;
- “Valorizzazione dei tagli di carne di suini allevati nell’ambito di produzioni tutelate”;
- “Selezione qualitativa della materia prima per la produzione di prosciutto crudo di alta qualità”;
- “Preparazione di prodotti carnei (spalla di S.Secondo, pancette, lardo e salame) utilizzando quantità limitate di sale e/o senza aggiunta di additivi. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche”;
- “Valutazione qualitativa di coppe e pancette ottenute da suini alimentati con fonti lipidiche vegetali”.

#### Riconoscimenti e premi

Come tecnico di riferimento nell’ambito dell’appalto del servizio di controllo qualità del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Parma per i seguenti premi:

- 2016 - Il Comune di Parma, con il suo “Giro del mondo a tavola” per bambini delle Scuole Primarie, con le innovative mense antispreco e multietniche”, vince la IV edizione del **premio “Vivere a Spreco Zero”** nella categoria Enti Pubblici **“Per il sostegno a 360° della lotta agli sprechi alimentari e soprattutto per il coinvolgimento delle famiglie nella lotta agli sprechi”**;
- 2015 - Il Comune di Parma con “Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma Bio e multiculturale”, vince la VII edizione Compraverde-BuyGreen – Forum Internazionale degli acquisti Verdi **“Per l’attenzione alla qualità del cibo e le iniziative di educazione alimentare e al consumo sostenibile delle risorse”**.

#### Appartenenza a gruppi / associazioni

Membro dell’Associazione di promozione sociale San Genesio dal 2003 ad oggi.  
Membro del Fiat 500 Club Italia e Fiduciario Coordinatore di Parma dal 2013 al 2106.

#### Pubblicazioni

- “Valutazione qualitativa di coppe e pancette ottenute da suini alimentati con fonti lipidiche vegetali” (A.Fortini, C.Pastori, T.Toscani, R.Virgili).
- “Influenza delle tecniche di stagionatura sulla qualità dei salami a lunga maturazione” (P.Baldini, E.Berni, C.Diaferia, A.Fortini, P.Ciorba, S.Palmisano).
- “Preparazione di prodotti carnei (spalla di S.Secondo, pancette, lardo e salame) utilizzando quantità limitate di sale e/o senza aggiunta di additivi. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche” (P.Baldini, A.Fortini, S.Palmisano, M.I.Valenti).
- “Idoneità varietale alla produzione di cubettato/polpa e passata di pomodoro. Sperimentazione 2010” (L.Sandei, S.Pirondi, A.Fortini, S.Cornali, M.Dadomo).
- Collaborazione nella stesura del volume pubblicato dal Comune di Parma “Crescere in Armonia ed Educare al Benessere” ed. 2010-2011 e successive edizioni.
- Collaborazione nella stesura della “Carta del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma” (rev.2012 e rev.2014).
- Collaborazione nella stesura del “Manuale sulla ristorazione scolastica e l’educazione alimentare del Comune di Parma” (2012).
- Stesura della “Carta del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Parma” 2019.

#### Referenze

Le referenze sono disponibili su richiesta.

#### Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.