



## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CRISTINA CLARA VALLI**  
Indirizzo [REDACTED]  
Telefono [REDACTED]  
E-mail [REDACTED]  
PEC [REDACTED]  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita 20.11.1955  
Professione **TECNOLOGO ALIMENTARE**  
Libero professionista e Socio accomandatario di SQA sas di Valli Cristina & C - Società di consulenza per il settore alimentare e ristorazione scolastica, ospedaliera, ecc

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

#### RISTORAZIONE SCOLASTICA

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

- 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
- Definizione e formulazione del menù e delle caratteristiche nutrizionali del pasto
- Formulazione e compilazione delle diete per patologie varie e gestione dei rapporti con l'utenza specifica.
- Elaborazione del capitolato per tutte le specifiche tecniche sia in relazione al pasto e alla sua composizione, sia in relazione al servizio.
- Elaborazione e aggiornamento del piano d'autocontrollo e manuale HACCP e formazione del personale
- Costruzione e implementazione di sistemi di qualità nei servizi ristorazione scolastica
- Informazione, formazione e coordinamento della Commissione Mensa
- Corsi di educazione alimentare per i bambini, genitori e insegnanti
- Redazione della "Carta del Servizio Ristorazione"

- Partecipazione alle Commissioni di gara per l'appalto dei servizi di ristorazione quale esperto.

### **Incarichi principali:**

Date  
Datore di lavoro

ottobre 2013 a gennaio 2016  
**Milano Ristorazione Spa**

Principali mansioni e responsabilità

Incarico per la revisione e aggiornamento del Manuale d'autocontrollo nei Nidi Comunali e 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 di 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  
**Realizzazione di 30 moduli formativi**

Date  
Datore di lavoro

2004 e luglio 2018  
**Azienda Speciale Multiservizi Senago**  
Servizi di Ristorazione: Scolastica, . Servizi completamente in appalto

1994 – luglio 2018  
**Comune di Senago**  
Ristorazione per il nido, pasti a domicilio e CDD

Date  
Datore di lavoro

1994 -2004  
**Comune di Senago**

Servizio di ristorazione scolastica (completamente in appalto)  
**Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici**  
**Formazione della Commissione Mensa**  
**Corsi di educazione alimentare per utenti delle scuole primarie e secondarie**

Date  
datore di lavoro

2010 – e attualmente  
**Comune di Cernusco S.N.**

Servizio di Ristorazione Scolastica, ristorazione per i Nidi, CDD e pasti a domicilio.  
Servizi in appalto – Controllo e implementazione della qualità del servizio  
**Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici**  
**Formazione della Commissione Mensa**

Date datore di lavoro	<p>2010 – e attualmente 2012 – e attualmente</p> <p><b>Sblaru Multiservizi S.N.</b> Servizio di Ristorazione Scolastica completamente in appalto <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione della Commissione Mensa</b> <b>Elaborazione del Capitolato</b></p>
Date datore di lavoro	<p>2002 – luglio 2013 2017- e attualmente</p> <p><b>Comune di Cantù (CO)</b></p> <p>Servizi alla Persona: Ristorazione Scolastica, per i Nidi, CDD di Cantù e Cermenate, pasti a domicilio e Casa di riposo. Controllo/implementazione della qualità del servizio ristorazione <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione della Commissione Mensa</b> <b>Formazione del personale del personale delle Cucine e Refettori sulla procedura di realizzazione e somministrazione delle diete sanitarie</b></p>
Date datore di lavoro	<p>1998 – attualmente</p> <p><b>Comune di Cassano d’Adda</b> Servizio di ristorazione scolastica e ristorazione per i nidi Controllo/implementazione della qualità del servizio ristorazione <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione del personale di Cucina del nido comunale</b> <b>Formulazione del manuale d’autocontrollo per il servizio ristorazione del Nido e relativi aggiornamenti</b></p>
Date Datore di lavoro	<p>2009-2011</p> <p><b>Servizi Integrati srl -Roma</b></p> <p><b>Addestramento e Formazione sull’igiene e sulle procedure di autocontrollo del personale addetto alla somministrazione del pasto nelle scuole di Milano</b></p>
Date Datore di lavoro	<p>2008-2009</p> <p><b>Comune di Pavia</b> Servizio di ristorazione scolastica e ristorazione, nei nidi e CDD Controllo/implementazione della qualità del servizio ristorazione <b>Nidi: Formulazione del manuale d’autocontrollo per il servizio ristorazione del Nido e relativi aggiornamenti. Formazione del personale di Cucina sulle procedure</b></p>
Date datore di lavoro	<p>2001- 2007    1998-2000</p> <p><b>Comune di Milano – Servizi all’Infanzia</b></p>
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)</li> </ul>

.Attività di controllo e di supporto per l'applicazione del sistema d'autocontrollo nei nidi e scuole d'infanzia.

Aggiornamento del manuale d'autocontrollo

#### **Attività di Formazione del Personale ('01-'07)**

- 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 )
- Formazione del personale ausiliario sull'igiene e sulle procedure d'autocontrollo
- Formazione di "Referenti diete speciali", educatrici di scuole materne e nidi, preposte alla gestione/ controllo delle diete speciali. Realizzazione e 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

datore di lavoro

Da gennaio 2014 a dicembre 2017

Settore

**Comune di Assago**

Servizio di Ristorazione Scolastica – Completamente in appalto

**Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici**

**Formazione della Commissione Mensa**

Date

Datore di lavoro

Settore

1989 –1992

**Comune di Rozzano**

**Servizi di ristorazione scolastica, ristorazione nidi e ristorazione dipendenti**

Attività

**comunali – Gestione diretta**

Coordinamento tecnico del personale, organizzazione del servizio, implementazione della qualità.

Partecipazione ai lavori di progettazione del nuovo Centro Cottura. **Definizione**

Date

Datore di lavoro

**lay out, impianti e attrezzatura e formulazione del capitolato per l'appalto lavori.**

Attività

1987-1990

**Comune di Corsico**

**Centro Cottura e Servizi ristorativi comunali –Gestione diretta**

Responsabile del Servizio di ristorazione comunale

(contratto a tempo determinato in sostituzione di dipendente coinvolto in progetto di cooperazione internazionale) e contratti successivi di collaborazione

## **RISTORAZIONE OSPEDALIERA E SETTORE ALIMENTARE**

Date	Novembre 2017 – Febbraio 2018
datore di lavoro	<b>Servizi Integrati s.r.l, Coop Solidarietà e lavoro,</b>
attività	Studio sulle modalità di somministrazione del pasto per le scuole del Comune di Milano. “Servizio monouso e servizio stoviglie tradizionali a confronto: impatto ambientale, analisi LCA, funzionalità, costi, ecc “
Date	2015-2016
Datore di lavoro	<b>Dipartimento di Sicurezza Alimentare- Facoltà di Veterinaria - Milano</b>
attività	Progettazione e sperimentazione di cotture sottovuoto per la ristorazione collettiva
Date	2013
datore di lavoro	<b>MARFO –Amsterdam (NL)</b>
attività	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 datore di lavoro	2000-2001 <b>Studio professionale Arch Elena Airaldi –Milano</b>
Attività	C/o <b>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 datore di lavoro	2000-2004 <b>Provincia di Milano – Assessorato all’Agricoltura -Ufficio Alimenti e tutela del consumatore</b>
Attività	<b>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.</b>
Date datore di lavoro	1998-2000 <b>Azienda Ospedaliera ICP di Milano (Buzzi, Mangiagalli, CTO, Regina Elena)</b>
Attività	<b>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.</b>
Date Datore di lavoro	1990-2004 <b>Politecnico del Commercio-CAPAC – Milano</b>
Attività	<b>Docente di Igiene e merceologia alimentare (contratto a t..i.) Corsi di formazione professionale per il settore alimentare e alberghiero (corsi per i gastronomi, cuochi, direttori di mensa, panettieri e pasticceri, ecc)</b>
	1981-84 <b>Laboratorio Cantonale d’Igiene di Lugano (CH)</b>
	“Chimico Analista” – contratto a t..i. Analisi chimica di derrate alimentari e messa a punto di metodi analitici per la ricerca di aflatossine 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 105/110

1974

**Diploma di “Dietista”**, conseguito a Milano, 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 febbraio 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.
- **Partecipazione in qualità di Commissario esperto a Commissioni di gara per l'appalto dei servizi ristorativi per Comuni lombardi:**

2018 - AGECE-Comune di Verona (gara d'appalto per servizio a ridotto impatto ambientale), In qualità di Presidente,  
Comune di Capiago Intimiano (gara d'appalto per servizio a ridotto impatto ambientale), in qualità di Commissario Esperto

2017- Comune di Lodi, Comune di Cuggiono, Comune di Crema.

2016- Comune di Peschiera Borromeo, Comune di Osio sotto (BG), Comune di Castelleone CR, Comune di Fagnano Olona, Comune di Baranzate

2015 Comune di Inverigo, Comune di Busto Arsizio, Comune di Legnano, Comune di Lonate Pozzolo.

2014 Milano Ristorazione Spa, Comune di Gessate, Comune di Limbiate, Comune di Fermo (VA).

#### **PUBBLICAZIONI RECENTI**

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

Milano, 30.09.18

Dr.ssa Cristina Clara Valli

