

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Preatoni Donatella**  
Indirizzo  
Telefono  
Fax  
E-mail  
PEC  
  
Nazionalità  
Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **P&P SAS di Preatoni Donatella e C.**
- Tipo di azienda o settore Azienda di consulenza
- Tipo di impiego Socio fondatore e legale rappresentante
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del cliente, organizzazione delle attività, assicurazione e controllo qualità
- Date (da – a) Dal 1995
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - **Multiservizi Muggiò (2017-2019)**
  - **Cassano Magnago Servizi S.p.A. (2008 – 2019)**
  - **Comune di Arluno (2005 – 2010 / 2019)**
  - **Comune di Dairago (2017-2019)**
  - **Comune di Cairate (2014 - 2019)**
  - **Comune di Cassano Magnago (1997 – 2008)**
  - **Comune di Castano Primo (1995 -2019)**
  - **Comune di Vanzaghello (1996 – 2019)**
  - **Comune di Cuggiono (2011-2012 / 2013-2014 / 2015-2016 / 2017-2019)**
  - **Comune di Cusago (2005 – 2014)**
  - **Comune di Gallarate (09.2001 - 02.2002)**
  - **Comune di Olgiate Olona (01.2008 - 06.2008)**
  - **Comune di Buscate (2006 – 2013)**
  - **Comune di Sedriano (2003 – 2009)**
  - **Comune di Orsenigo (2003 – 2008)**
  - **Comune di Magenta (1997 – 2003)**
- Tipo di azienda o settore Enti pubblici
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
  - Gestione e organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti per le scuole, gli asili nido, i servizi agli anziani, residenze per anziani
  - Controllo del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado, attraverso sopralluoghi presso i centri cottura e di distribuzione
  - Controllo del servizio di ristorazione presso RSA comunali
  - Elaborazione dei manuali di autocontrollo per i servizi in gestione diretta
  - Programmazione piani di analisi microbiologiche e chimiche, prelievo campioni di

alimenti

- Formulazione di menu e tabelle dietetiche, menu personalizzati per diete speciali
- Predisposizione di sistemi di valutazione della gradibilità dei cibi, analisi dei dati e presentazione dei risultati
- Gestione dei rapporti con le A.T.S. di competenza e con le Commissioni Mensa
- Gestione diretta e personalizzata delle famiglie con bambini affetti da patologie e problematiche connesse al consumo dei pasti nelle mense scolastiche
- Predisposizione di sistemi di valutazione del gradimento dei cibi
- Elaborazione Regolamenti Commissione Mensa
- Organizzazione incontri di educazione alimentare per adulti e bambini
- Progettazione e docenza corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP del personale comunale coinvolto nell'attività di ristorazione (cuochi, aiuto cuochi, addette mensa)
- Progettazione e docenza incontri formativi per i componenti delle Commissioni Mensa

• Date (da – a)

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Dal 1995 al 2019

- **Multiservizi Muggiò**
- **Cassano Magnago Servizi S.p.A.**
- **Comune di Bernareggio**
- **Comune di Cornate D'Adda**
- **Comune di Usmate con Velate**
- **Comune di Magnago**
- **Comune di Tremezzina**
- **Comune di Marnate**
- **Comune di Maslianico**
- **Comune di Casnate con Bernate**
- **Comune di Cantù**
- **Comune di Bolzano**
- **Comune di Cairate**
- **Comune di Gerenzano**
- **Comune di Bellusco**
- **Comune di Mezzago**
- **Comune di Robecco sul Naviglio**
- **Comune di Cardano al Campo**
- **Comune di Lonate Pozzolo**
- **Comune di Casatenovo**
- **Comune di Ferno**
- **Comune di Busto Arsizio**
- **Comune di Pregnana Milanese**
- **Comune di Agrate Brianza**
- **Comune di Samarate**
- **Comune di Orsenigo**
- **Comune di Monza**
- **Comune di Magenta**
- **Comune di Cassano Magnago**
- **Comune di Vanzaghella**
- **Comune di Castano Primo**
- **Comune di Cuggiono**
- **Comune di Orsenigo**
- **Comune di Venegono Superiore**
- **Comune di Venegono Inferiore**
- **Comune di Arluno**
- **Comune di Cusago**
- **Comune di Sedriano**

• Tipo di azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

Enti pubblici

Consulenza

Membro della commissione di aggiudicazione dell'appalto per servizi di ristorazione scolastica e sanitaria

Stesura capitolati d'appalto e relativi allegati tecnici

- Progettazione servizio di ristorazione scolastica e del lay out del centro di cottura  
Studio del piano economico  
Da aprile a ottobre 2017  
**Liuc di Castellanza – Master di 1° e 2° livello MAFOOD**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Università Carlo Cattaneo  
Progettazione e docenza  
- Coordinamento tecnico attività di docenza del modulo di tecnologie alimentari  
- Docenza: materie Nutrizione e Fondamenti di scienze e chimica degli alimenti  
Dal 2000 al 2017
- **Fondazione Eleonora e Lidia Figino Serenza**
  - **Fondazione residenza sanitaria assistenziale “Garibaldi-Pogliani” Cantù**
  - **Fondazione residenza sanitaria assistenziale Don Pozzoli onlus Canzo**
  - **Unione Commercianti di Como**
  - **Cooperativa Sociale Kinesis**
  - **MASTER Società Cooperativa Sociale A.R.L.**
  - **Comune di Busto Arsizio**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Enti pubblici e privati  
Progettazione e docenza  
Corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP e sulla nutrizione rivolti a operatori con qualifiche diverse operanti nel settore alimentare (cuochi, aiuto cuochi, ASA, OSS, infermieri, educatori, genitori)  
Dal 1996 al 2019
- **Centro di formazione professionale ENAIP di Busto Arsizio (1996 – 2019)**
  - **CFP Gallarate (2003 – 2006)**
  - **CFP Varese (2003 – 2008)**
  - **Centro di formazione professionale ENAIP di Como (2004 – 2006)**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Enti di formazione professionale  
Progettazione e docenza  
Corsi di formazione nell'ambito del settore alimentare (materie igiene, HACCP, qualità e certificazione, nutrizione) per adulti e ragazzi.  
Progettazione e docenza corsi di riqualificazione professionale, apprendistato, formazione professionale settori ristorazione e GDO  
Dal 1999 al 2019  
**Associazione commercianti di Busto Arsizio - Pubblici esercizi settore alimentare**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Azienda privata  
Consulenza  
Elaborazione di manuali di autocontrollo HACCP per associati del settore alimentare  
Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo  
Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria dei pubblici esercizi e delle aziende associate  
Supporto nei rapporti con le ATS di competenza  
Corsi di formazione per operatori di pubblici esercizi, aziende, GDO sull'HACCP e la sicurezza alimentare  
Predisposizione dispense, articoli, opuscoli sulle tematiche della sicurezza alimentare e della nutrizione  
Dal 12/2015 al 02/2016  
**Farine Varvello & Co. S.r.l.**
- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- Azienda privata  
Consulenza  
Elaborazione documento di autocontrollo (selezione e qualificazione fornitori, rintracciabilità, formazione) per attività di vendita all'ingrosso di farine  
Elaborazione documento condizioni tecniche contrattuali Società – Fornitori

- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
    - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Date (da – a)
- Dal 01/04/2015 al 08/08/2015  
**Farine Varvello – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**
- Azienda privata  
 Consulenza per i servizi di ristorazione  
 Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA)  
 Collaborazione attività di coordinamento presso la struttura del Cluster  
Dal 01/06/2015 al 19/06/2015  
**Padiglione Haiti – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**
- Ente privato  
 Consulenza per i servizi di ristorazione  
 Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA, formazione operatori)  
Dal 2005 al 2019  
**Soluzione Servizi S.r.l.**
- Azienda privata  
 Consulenza per i servizi di ristorazione  
 - Controlli ispettivi igienico-sanitari sull'attività di produzione e distribuzione dei pasti  
 - Gestione delle tematiche inerenti la sicurezza alimentare (HACCP, analisi microbiologiche e chimiche, relazioni con gli enti di controllo, collaborazione nella gestione delle criticità relative ai servizi offerti e nell'applicazione della normativa vigente, formazione)  
Dal 1999 al 2019  
**Pubblici esercizi settore alimentare**
- Esercizi di vendita e somministrazione  
 Consulenza  
Stesura e revisione manuali di autocontrollo per l'attività alimentare  
Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo  
Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria  
Supporto nei rapporti con le ATS di competenza  
Dal 06/1995 al 03/1997  
**Kover S.r.l. - Via F. Sforza, 1 Milano**
- Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, alberghiero e nei pubblici esercizi  
 Collaborazione  
 Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare  
Dal 10/1995 al 03/1996  
**Food & Service Group S.r.l.**
- Azienda di ristorazione collettiva  
 Collaborazione  
 Gestione e coordinamento del servizio di ristorazione scolastica  
 Responsabile Assicurazione qualità presso il centro cottura  
Dal 06/1993 al 12/1994  
**Bioservice S.r.l.**
- Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, industria alimentare, turismo, pubblici esercizi  
 Collaborazione  
Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare  
Corsi di formazione a personale d'azienda operante nel settore alimentare sulle norme comportamentali ed igieniche da seguire negli ambienti di lavoro  
Consulenze sulle normative vigenti relative al settore alimentare



- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

**Dal 16/01/2014 al 28/11/2014 (in corso)**  
Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

### **Master in FOOD MANAGEMENT**

#### Moduli:

- **INDUSTRIE ALIMENTARI (72 ORE)**  
L'igiene e la sicurezza alimentare, Diritto alimentare, L'Industria Alimentare e lo sviluppo della gestione della Qualità, La shelf life degli alimenti, I fondamenti dell'Industria alimentare, Aromi e Additivi nell'industria alimentare, Fondamenti di scienze dell'imballaggio
- **PERFORMANCE ECONOMICO-FINANZIARIE (84 ORE)**  
Analisi dei ricavi e dei costi, Performance economiche di prodotto e di processo, Valutazione degli investimenti, Budgeting e controllo dei risultati, Determinazione e gestione del prezzo di vendita off e on line
- **GESTIONE STRATEGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (48 ORE)**  
Management, Competitive Intelligence, Strategia di prodotto
- **INNOVAZIONE E POLITICHE DI PRODOTTO E DI PROCESSO (100 ORE)**  
Gestione dell'innovazione e sviluppo prodotto, Logiche e strumenti di marketing operativo, Metodi quantitativi e qualitativi per il marketing, La comunicazione, La distribuzione, Project Management, Mercati globali
- **SEMINARI (56 ORE)**

**24/07/2012**

ASL di Varese per Uniascom di Varese

#### **Workshop di 4 ore**

##### Argomenti

- La semplificazione amministrativa (SCIA) – rilettura e criticità nella compilazione della modulistica; errori più frequenti rilevati nella valutazione
- Le temperature di conservazione degli alimenti
- La somministrazione di pesce crudo nei ristoranti
- Il Manuale degli Standard per i Servizi che si occupano di sicurezza alimentare

**19/04/2011**

ASL di Varese per Uniascom di Varese

#### **Workshop di 7 ore**

##### Argomenti

- La semplificazione amministrativa (SCIA)
- Le modalità del controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento)
- Il manuale di autocontrollo
- Il D.lvo 193/2007 e il sistema sanzionatorio
- La gestione dei sistemi di allerta
- Progetto "Il controllo dei prodotti ittici"
- L'attività di formazione

**20/11/2010**

SOCIETÀ SCIENTIFICA DI NUTRIZIONE VEGETARIANA

#### **Seminario di 8 ore**

Introduzione alla nutrizione vegetariana

##### Argomenti

- La Vegpyramid: i gruppi alimentari nell'alimentazione vegetariana
- Alimentazione vegetariana come prevenzione delle principali patologie
- Ecologia della nutrizione: impatto ambientale e sociale delle scelte alimentari
- L'alimentazione vegetariana nella prima infanzia e nel bambino oltre il primo anno di vita

**29/04/2010**

NUTRIMI 2010

#### **Congresso Internazionale di Nutrizione Pratica di 7 ore**

##### Argomenti

- Dieta mediterranea ed equilibrio nutrizionale
- Alimentazione nei primi 2 anni di vita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio



- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Qualifica conseguita
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Qualifica conseguita
      - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Qualifica conseguita
      - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
      - Qualifica conseguita
- 23/11/1998**  
Università degli Studi di Milano
- Esame di stato
- Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare  
**Dal 28/02/1997 al 13/06/1997**  
Università degli Studi di Milano
- Corso di perfezionamento 90 ore**  
Gestione della qualità nell'industria agro-alimentare (Tema: la certificazione ISO 9000 nel settore alimentare)  
Materie: Norme della qualità nella legislazione alimentare; Principi, norme ed applicazione dei sistemi di qualità e della Certificazione; Progettazione di sistemi di qualità, gestione della documentazione; Analisi del rischio e prevenzione, analisi del sistema processo-prodotto; Quality Function Deployment; Strumenti statistici della qualità
- 05/12/1996**  
Segreteria Simposi
- Incontro di aggiornamento di 8 ore**  
Procedure per la valutazione igienica degli stabilimenti alimentari – metodologia per il rilevamento obiettivo dei requisiti igienici e relativa informatizzazione dei dati
- 22/05/1996**  
Provincia di Milano – Assessorato all'istruzione, servizi sociali, alimenti e tutela del consumatore e Assessorato alla Sanità servizio Igiene Pubblica della Regione Lombardia
- Convegno di 8 ore**  
Innovazione e qualità nella ristorazione e nei servizi per la scuola
- 22/03-29/03-05/04/12/04-1995**  
Provincia di Milano – Assessorato Agricoltura ed alimenti e tutela del consumatore
- Seminario di 16 ore**  
Ristorazione scolastica oggi  
**Dal 11/1984 al 03/1993**  
Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
- Scienze delle preparazioni alimentari  
Materie di studio:  
Chimica: inorganica, organica, analitica, fisica; analisi chimica dei prodotti alimentari, biochimica  
Tecnologie alimentari  
Microbiologia e immunologia, igiene, igiene degli alimenti, microbiologia industriale  
Fisiologia della nutrizione e razionamento  
Tecnologo alimentare  
Laurea quinquennale (vecchio ordinamento)
- Dal 09/1983 al 06/1984**  
Istituto Magistrale Tornielli Bellini di Novara
- Anno integrativo  
Materie di studio:  
Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia  
Idoneità all'iscrizione alle facoltà universitarie
- Dal 09/1979 al 06/1983**  
Istituto Magistrale Tornielli Bellini di Novara
- Materie di studio:  
Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia  
Insegnante elementare

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**FRANCESE**

buona

buona

buona

**INGLESE**

buona

elementare

buona

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI**

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Nell'ambito delle diverse attività lavorative svolte ho acquisito la capacità di relazionarmi con persone di età (adolescenti e adulti) e livelli culturali diversi, ponendo attenzione alle necessità ed esigenze degli interlocutori.

Nello stesso ambito ho acquisito la capacità di relazione e condivisione con gruppi di colleghi aventi formazione professionale identica o differente dalla mia.

**CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Pianificazione e coordinamento delle operazioni di gestione dei servizi di ristorazione

Gestione delle risorse umane nell'ambito dei servizi ristorativi

Acquisite nell'ambito dei servizi di consulenza per l'attività ristorativa svolta presso enti pubblici e privati

Programmazione di incontri / corsi formativi

Progettazione corsi di formazione / seminari

Coordinamento di corsi di formazione / seminari

Acquisiti nel corso dell'attività per enti di formazione

**CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Buona esperienza nell'utilizzo dei seguenti software:

Sistema operativo Windows: Word – Excel – PowerPoint – Visio - Outlook

Acquisita tramite autodidattica e costante utilizzo

**CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE**

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Pittura su ceramica e tessuti acquisite attraverso la partecipazione a corsi e pratica hobbistica

**ULTERIORI INFORMAZIONI****Da aprile 2016**

Membro supplente, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

**Dal 24/01/2014**

Membro effettivo, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

**Da maggio 2002**

Iscritta all'albo dei tecnologi alimentari - Regione Lombardia e Liguria – numero di registro 240

PATENTE O PATENTI

Patente "B"

**Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)**

**Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 D.P.R. n.445/2000)**

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art.46 DPR 445/2000 consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

**Busto Arsizio, 10 maggio 2019**

  
