

Informazioni personali



Giorgio Antonio Donegani

📍 Via Risorgimento, 174 — 20099 Sesto San Giovanni — Italia

☎ +39 02.26260879

📠 +39 393 9549319

✉ giodoneg@gmail.com

🌐 www.giorgiodonegani.it

♂ Sesso maschile | 📅 Data di nascita 21/06/1956 | 🇮🇹 Nazionalità Italiana

🇮🇹 c.f. DNGGGN56H21F205A 🇮🇹 p.IVA 07011070963

Esperienza professionale

Tecnologo Alimentare, esperto di nutrizione ed educazione alimentare

Isritto all'albo dei Tecnologi Alimentari, tessera n° 376

Docenze

- Docente di tecnologie alimentari bachelor degree in culinary arts & food service management presso Food Genius Academy (2017-18)
- Già docente a contratto nel corso di perfezionamento su Food and Green Education presso l'Alta Scuola per l'Ambiente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore (negli anni 2013 e 2015)
- Università degli Studi di Milano — lezioni periodiche sull'educazione alimentare nell'ambito del corso di laurea magistrale in Alimentazione e nutrizione umana (dal 2012 ad oggi)
- Già docente di Merceologia degli alimenti presso CAPAC, Politecnico del commercio di Milano – corsi camerali (1988—2012)
- Già docente di Legislazione igienico sanitaria presso CAPAC, Politecnico del commercio di Milano – corsi camerali (2000-2010)
- Docente distaccato presso l'Istituto Sperimentale Rinascita — A. Livi di Milano, con funzione di ricerca sulla didattica attraverso l'uso delle TIC (tecnologie informatiche per la comunicazione in ambito didattico) (1992 ad oggi)
- Docente di educazione alimentare nei corsi di formazione organizzati da Dinamica s.r.l., sui temi dell'educazione alimentare e della sicurezza dell'alimentazione (dal 2012)
- Docente di educazione alimentare nei corsi di formazione organizzati da CIA Lombardia — Confederazione italiana Agricoltori, sui temi della qualità e sicurezza dell'alimentazione (2015)

Incarichi e partecipazioni

- Consigliere, già Direttore Scientifico - Past President di Food Education Italy — Fondazione Italiana per L'Educazione Alimentare, riconosciuta a livello nazionale e accreditata come organismo di formazione presso il MIUR.
- Consigliere Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria
- Socio di SINU — Società italiana di Nutrizione Umana
- Socio di FCSI — Foodservice Consultants Society International
- Membro del Comitato tecnico coordinato da Crea Nut (ex Inran) per la stesura delle nuove linee guida per l'alimentazione della popolazione italiana.
- Membro del "Breakfast Club Italia" per la promozione della cultura di una sana prima colazione.
- Membro del Comitato Scientifico dell'Istituto Nutrizionale Carapelli (2009-2015).
- Membro del Comitato Scientifico dell'associazione culturale Frame of Food.
- Membro del Comitato Scientifico della rivista "Italia a tavola"
- Membro del Comitato tecnico del MIUR "Cibo e scuola" per lo sviluppo dell'educazione alimentare nella scuola italiana (2013-2017).
- Membro del Comitato tecnico del MIUR "Scuola e cibo" per la messa a punto delle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana", delle quali è stato coautore (2009-2012).

- Membro del Comitato tecnico del MIUR “EXPOscuola” per lo sviluppo dei temi di Expo 2015 nella scuola italiana (2013-2015) - ha partecipato alla stesura della “Carta di Milano”.
- Membro del tavolo paritetico MIUR— ANCC per lo sviluppo di progetti comuni di educazione alimentare (2011-2012).
- Membro del tavolo paritetico MIUR— FEDERALIMENTARE per lo sviluppo di progetti comuni di educazione alimentare (2011-2012).
- Membro del comitato “Verso Expo” della Regione Lombardia per la progettazione e realizzazione di attività di educazione alimentare, nella prospettiva di Expo 2015 (2012-2015).
- Referente scientifico dell’Unione Italiana per l’olio di palma sostenibile
- Referente scientifico per l’Italia di American Pistachio Growers
- Coordinatore del comitato scientifico dell’Osservatorio Mamme Alimentazione, promosso da Sfera, FEI, Politecnico di Milano, Università Campus Bio-Medico di Roma (2014-2015)
- Partecipante per FEI all’interno del gruppo di lavoro Coordinato da ADI per la stesura del “Manifesto delle Criticità in Nutrizione Clinica e Preventiva” (2014 — 2015)
- PERL – Partnership for Education and Research about Responsible Living — rappresentante di FEI (2013-2016)
- IOCU - International Organization of Consumers Unions — referente italiano (1985—1990)

Collaborazioni universitarie

In qualità di Presidente prima, di Direttore scientifico poi, e ora di consigliere della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare (FEI), accreditata presso l'Università degli Studi di Milano, ho collaborato con detta università ai seguenti progetti, ciascuno oggetto di tesi di laurea che ho presentato come correlatore:

- “Goditi il cibo, non sprecarlo!” progettazione e realizzazione di un percorso educativo contro lo spreco alimentare. Relatore Professor Paolo Simonetti. Tesi di laurea di Silvia Pigliafreddo, anno accademico 2016-2017
- “Il movimento e il cibo: la via della salute”, percorso di educazione a un sano stile di vita che coniughi alimentazione e attività fisica. Relatore Professor Alberto Barbiroli. Tesi di laurea di Vittorio Arioli, anno accademico 2016-2017
- Educazione alimentare: "il pane della nostra terra" - progettazione e realizzazione di un percorso didattico per la scuola secondaria di primo grado. Relatore Professoressa Maria Cristina Casiraghi. Tesi di laurea di Giovanna Palmieri, anno accademico 2013-2014
- Messa a punto di un modello di approccio generale per la progettazione di interventi di educazione alimentare, in risposta a specifici bisogni del territorio, in prospettiva di Expo 2015. Relatore Professoressa Maria Cristina Casiraghi, Tesi di laurea di Stefano Casano, anno accademico 2011-2012
- L'educazione alimentare: ambiti e soggetti coinvolti. Un progetto per la ristorazione scolastica. Relatore Professor Salvatore Cappellano. Tesi di laurea di Anna Bianchi, anno accademico 2009-2010
- Messa a punto e sperimentazione di un modello metodologico di intervento educativo, finalizzato a favorire il consumo di verdura in alunni della scuola primaria. Relatore Professoressa Daniela Erba. Tesi di laurea di Cecilia di Sacco, anno accademico 2010-2011.
- Educazione alimentare: "Pronti... Colazione... Via!". Progettazione e realizzazione di un percorso didattico sulla prima colazione per la scuola primaria. Relatore Professor Paolo Simonetti. Tesi di laurea di Martina Lanzi, anno accademico 2011-2012.
- Progettazione e realizzazione di un format on-line di educazione alimentare per la scuola secondaria di primo grado. Relatore Professoressa Maria Cristina Casiraghi. Tesi di laurea di Laura Parravicini, anno accademico 2012 —2013.
- Integratori alimentari negli sport di resistenza: breve rassegna. Relatore professoressa Stefania Iametti. Tesi di laurea di Claudio Dal Cin, anno accademico 2013—2014.
- "Conoscere il pane" sperimentazione, valutazione di un percorso educativo per la scuola secondaria di primo grado e messa a punto dei materiali didattici. Relatore professoressa Maria Cristina Casiraghi. Tesi di laurea di Beatrice Trezzi, anno accademico 2014-2015.
- Sperimentazione, valutazione di un percorso educativo per la scuola secondaria di primo grado e messa a punto del contesto comunicativo. Relatore professoressa Maria Cristina Casiraghi. Tesi di laurea di Francesca Arosio, anno accademico 2014-2015.
- "Vetro e food". Progettazione e realizzazione di un percorso didattico per promuovere la conoscenza

e l'uso corretto del vetro come packaging alimentare. Relatore professoressa Sara Imbo. Tesi di laurea di Camilla Cattaneo, anno accademico 2012-2013.

Pubblicazioni

Libri pubblicati come autore o coautore:

- “Alimentazione: una scienza”, ed. Clesav, 1982 (compendio di approfondimento scientifico sui temi della nutrizione e dell'alimentazione destinato agli studenti universitari)
- “Impariamo a mangiare”, ed. Clesav, 1985 (guida didattica di educazione alimentare per la scuola media)
- “Una dieta per la salute”, ed. Velar, 1985 (divulgazione scientifica sui temi della sana alimentazione)
- “Il cibo in cartella”, ed. Clesav, 1988 (guida didattica di educazione alimentare per la scuola elementare)
- “Grande enciclopedia illustrata della gastronomia” ed. Selezione dal Reader's Digest, 1990 (sezioni nutrizione e sicurezza alimentare)
- “Manuale di merceologia, igiene e scienza dell'alimentazione” tomo 1—tomo 2, F. Lucisano, 1992 (libro di testo destinato alle scuole superiori e alle università)
- “Manuale di legislazione alimentare”, A. Giuffrè editore, 1994 (approfondimento professionale)
- “Somministrazione di alimenti e bevande”, Pirola editore, 1995 (approfondimento professionale)
- “Dizionario del benessere e della salute” ed. UTET, 1997 (divulgazione temi della nutrizione e sana alimentazione)
- “Tecnica e pratica operativa di cucina”, Zanichelli, 2006 (approfondimento professionale)
- “Tecnica e pratica operativa di sala e bar”, Zanichelli, 1998 (approfondimento professionale)
- “La cucina naturale in Emilia Romagna”, Alexa edizioni, 1998 (cultura alimentare)
- “Principi di alimentazione”, Lucisano – Zanichelli, 1999 (libro di testo per l'insegnamento di scienza dell'alimentazione)
- “Progetto educazione”, Signorelli, 2000 (guida didattica per l'educazione alimentare e alla salute)
- “Una fame da Tigre”, Armando Editore, 2000 (manuale di educazione alimentare per i bambini)
- “Cosa metto nel carrello”, Sperling & Kupfer, 2002 (guida a una spesa sana – sicurezza alimentare)
- “Guida allo svezzamento”, Sfera Editore, 2004 (divulgazione - alimentazione infantile)
- “Alimenti e alimentazione”, Zanichelli, 2004 (libro di testo per l'insegnamento di scienza dell'alimentazione)
- “Guida all'alimentazione sana”, Mc Graw Hill –2003 (testo divulgativo sui temi della sana alimentazione)
- “Professione chef”, Lucisano – Zanichelli, 2006 (libro di testo per la scuola superiore)
- “Alimentare la salute”, LILT, 2007 (divulgazione sui temi della sana alimentazione e della prevenzione alimentare)
- “Nutrizione e salute oggi”, Lucisano — Zanichelli, 2009 (compendio di scienza dell'alimentazione)
- “Qui mangiava Garibaldi”, De Agostini 2011 (storia dell'alimentazione)
- “Gluten Free d'autore”, Gribaudo, 2014 (divulgazione)
- “I dubbi di mamma e papà”, Biomedica, 2017 (divulgazione)

Convegnistica

Negli anni sono stato chiamato a partecipare come relatore a numerosi convegni e congressi di livello nazionale e internazionale sui temi dell'educazione alimentare, della sana alimentazione, delle produzioni agroalimentari e della comunicazione su Internet. Tra le partecipazioni di maggior rilievo negli ultimi anni sono da ricordare:

- SINU, XXXVIII congresso nazionale — “Caratteristiche e prospettive d'impiego del glucomannano”, Torino, 21 novembre 2017
- Comune di Milano, Casa dei diritti, Salute allo specchio: “A tavola per prevenire, a tavola per curarsi” intervento conclusivo sulla prevenzione oncologica con l'alimentazione. Milano, palazzo Marino, 3 febbraio 2018.

- SINU, XXXVIII congresso nazionale — “Caratteristiche e prospettive d’impiego del glucomannano”, Torino, 21 novembre 2017
- Spazio nutrizione — “L’olio di palma: ombre e luci”, Milano, 8 maggio 2017
- Nutrimi — “La frutta a guscio nella dieta moderna”, Milano 21 aprile 2017
- SINU Congresso Nazionale — “La dieta mediterranea: il ruolo della frutta a guscio”, Bologna, 30 novembre 2016
- Università degli studi di Torino, Scuola di Medicina dell’Università degli studi di Torino — Summer school “Take care of children”, L’alimentazione dei primi 1000 giorni di vita. Intervento dal titolo: “olio EVO e bambini nei primi 1000 giorni”, Alba, 17 settembre 2016
- Fondazione FOBAN — Giornate di Nutrizione Clinica e Patologie Correlate, 25° Edizione. Intervento nella sezione “Consumi intelligenti per nutrirsi in modo sano”, titolo: “Regimi alimentari per la riduzione del peso a confronto”. 21 novembre 2015.
- EPOA— European Palm Oil Conference. Relazione dal titolo “Getting the facts right”. 29 ottobre 2015
- Arborea, USR Sardegna, MIUR — convegno “Alimentazione e salute sui banchi di scuola”. Intervento dal titolo “Educazione alimentare: obiettivi, contenuti, metodologie”. 26 novembre 2015
- CEFPAS, Centro di formazione permanente per l’aggiornamento del personale di servizio sanitario. Intervento nell’ambito del programma FED — programma formativo regionale Formazione, Educazione, Dieta, della Regione Sicilia. Titolo dell’intervento. “Il programma MIUR Scuola e Cibo: approccio community oriented alla promozione della salute. Case-history internazionali”. 22 maggio 2015
- Istituto Auxologico Italiano — Master “Ipertensione Arteriosa e patologia cardiovascolare” - relazione sul tema “Dal controllo del sodio alle diete iperproteiche: il ruolo dell’educazione alimentare”. 28 ottobre 2014
- PromImperia — Forum Internazionale Dieta Mediterranea. Intervento dal titolo “Valorizzazione educativa delle materie prime alimentari” 15 novembre 2014
- ASA Alta scuola per l’ambiente dell’Università Cattolica del Sacro Cuore - Convegno internazionale “cultura del cibo, educazione alimentare. Intervento dal titolo: “ School food plan in the World. Educazione alimentare, scuola e comunità”. Brescia, 17 ottobre 2013
- SINU—Società Italiana di Nutrizione Umana. Congresso SINU 2010. Intervento dal titolo “Aspetti psicologici e motivazionali nel rapporto attività fisica-cibo-benessere in età pediatrica”. 26 novembre 2010
- Ministero della Gioventù. 1° conferenza europea “Salute e benessere dei giovani”. Intervento dal titolo “Metodologie innovative per la didattica dell’educazione alimentare in ambito scolastico”. 17 giugno 2010

Attività giornalistica

Come divulgatore scientifico ho scritto più di settemila articoli sui temi dell’educazione alimentare, della sana alimentazione e della conoscenza degli alimenti, collaborando con numerose testate nazionali destinate al grande pubblico, tra le quali Sapere & Salute, Viaggi e Sapori, Cucina Moderna, Runners, Arte in cucina, Sale e Pepe, Folia, Donna moderna, V&S, Donna e mamma, Intimità, Tu Style.

- Dal 1993 al 2006 sono stato iscritto all’Ordine nazionale dei giornalisti, elenco Pubblicisti, tessera n.70156.
- Sono socio onorario dell’Associazione Stampa Agroalimentare.
- Dal 1985 al 1990, sono stato redattore della rivista “Quaderni di controinformazione alimentare”.
- Attualmente sono collaboratore delle seguenti testate:
- “Star Bene” - settimanale – Mondadori
- “Io e il mio bambino” – mensile – Gruppo Sfera RCS
- “Insieme” - mensile - Gruppo Sfera RCS
- “Detto Fatto” – mensile
- “Cibi” - Mensile — Cibi Editore
- Nel 1999 ho vinto il Premio Giornalistico nazionale per la Divulgazione Scientifica promosso da IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)
- Nel 2003 ho vinto il Premio Giornalistico nazionale DeCoffea “Caffèle parole per dirlo”, categoria

"Specializzazione e Scienza".

- Nel 2007 ho vinto il Premio Giornalistico nazionale per la Divulgazione Scientifica promosso da IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)
- Nel 2012 ho vinto il Premio Giornalistico nazionale "Reporter del gusto" promosso da ASSICA
- Nel 2017 ho vinto il Premio Giornalistico nazionale "L'attendibile" promosso da ASSOLATTE

Progetti e attività consulenziali

- 2013/18 — Parmareggio — collaborazione alla messa a punto di nuovi prodotti (ABC della MERENDA).
- 2017/18 — Fondazione Monza e Brianza — progettazione e realizzazione della struttura e dei materiali per il progetto "Le emozioni nel piatto", prevenzione primaria dell'anoressia.
- 2016/18 — Grandi Salumifici Italiani — collaborazione alla messa a punto di nuovi prodotti.
- 2015/18 — Pellegrini Ristorazione — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma di educazione alimentare per le scuole denominato "La squadra del gusto".
- 2017 — ACU Regione Lombardia — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma di educazione alimentare "Goditi il cibo, non sprecarlo".
- 2017 — Azienda Fratelli Rizzoli — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma di educazione alimentare per incrementare il consumo di pesce tra i bambini
- 2015/17 — Nestlé — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma nazionale di educazione alimentare Nutrikid.
- 2014/17 — ASPAN — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto di educazione alimentare "Il pane della Mia terra".
- 2014/17 — CAMEO — collaborazione al progetto di educazione alimentare "MUU MUU progetto scuole".
- 2016/17 — Mareblu — collaborazione alla messa a punto di nuovi prodotti.
- 2016 — Walt Disney Company — progettazione e realizzazione contenuti di educazione alimentare per materiale da utilizzarsi nell'ambito del progetto aziendale Healthy Living.
- 2015 — Arborea — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma Arborea di educazione alimentare destinato alla scuola primaria.
- 2014/16 — San Pellegrino — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto di educazione alimentare Hydration at school.
- 2014/16 — Milano Ristorazione — collaborazione al progetto di educazione alimentare "Dall'orto alla tavola".
- 2014/16 — Grandi Salumifici Italiani — messa a punto di nuovi prodotti e collaborazione alla loro realizzazione.
- 2012/16 — American Pistachio Growers — esperto di riferimento in Italia per l'educazione alimentare, nell'ambito della campagna di comunicazione sui pistacchi americani.
- 2014/15 — Gruppo Bel-Italia — progettazione della APP di educazione alimentare "supercheese".
- 2014/15 — De Agostini per Regione Emilia Romagna — progettazione di una APP di educazione alimentare per la valorizzazione dei prodotti tipici regionali.
- 2012/14 — Nestlé — esperto di riferimento del progetto Food Coaching.
- 2013/14 — ABBOTT — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto nazionale di educazione alimentare: "Nutrizione prendiamoci gusto".
- 2013/15 — Assovetro — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto nazionale di educazione alimentare sulla sicurezza degli alimenti.
- 2013/14 — AIRC — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto di educazione a un corretto stile di vita.
- 2013/14 — gruppo Sfera-RCS — messa a punto dei contenuti del progetto di formazione online per l'alimentazione dei bambini denominato "Qui Mamme Academy".
- 2013/14 — IKEA — progettazione e realizzazione dei contenuti del progetto aziendale di educazione alimentare, destinato alla scuola primaria.
- 2013 — Mutti — progettazione e realizzazione dei contenuti del progetto aziendale di educazione alimentare rivolto alla scuola secondaria di primo grado.
- 2013 — Parmalat — progettazione e realizzazione di materiali e video sui temi dell'educazione alimentare.

- 2012/13 — Federalimentare — coprogettazione e partecipazione come formatore al programma di formazione sull'educazione alimentare destinato ai dirigenti scolastici e agli insegnanti di tutto il territorio nazionale.
- 2012 — Philips — progettazione e realizzazione dei contenuti del programma di educazione alimentare nell'ambito del progetto "I guerrieri della salute".
- 2012 — Mc Donald's — progettazione e realizzazione del format educativo "Let's play food".
- 2011 — AIC — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma scolastico nazionale di educazione alimentare "Facciamo festa".
- 2011 — AIC — realizzazione dei contenuti di formazione del progetto "alimentazione fuori casa".
- 2011 — COMPASS — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma Compass di educazione alimentare per la scuola dell'infanzia e primaria.
- 2010 — Milano Ristorazione — supervisore delle attività di educazione alimentare.
- 2010 — Regione Lombardia — coordinamento del gruppo di lavoro regionale per la progettazione di un museo didattico sulle problematiche alimentari, nella prospettiva di Expo 2015.
- 2005/10 — Regione Lombardia — Consulente per la progettazione e realizzazione dell'area di educazione alimentare del sito web www.buonalombardia.it
- 2009 — gruppo Dussmann — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma di educazione alimentare denominato "Terra".
- 2006/09 — Istituto Nutrizionale Carapelli — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma di educazione alimentare per la scuola primaria, centrato sulla valorizzazione sensoriale dell'olio extravergine d'oliva.
- 2005/08 — Coordinamento Ente Fiera di Genova e Comune di Genova – consulente per la progettazione e realizzazione della manifestazione di educazione alimentare "Scuola dei Sapori". Ideatore e responsabile del Campionato italiano della ristorazione scolastica.
- 2008 — Compass — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del programma Compass di educazione alimentare fruibile online.
- 2007 — Saclà — Progettazione e realizzazione di un percorso audiovisivo di educazione alimentare per le scuole in visita all'azienda.
- 2004/07 — Provincia Reggio Emilia – progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto di educazione alimentare "Chi decide cosa compro".
- 2004/07 — Onama – ristorazione scolastica – Progettazione e stesura di newsletter per divulgazione scientifica agli utenti, sui temi della sana alimentazione.
- 2005/07 — Tigre Italia s.p.a.— progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto nazionale di educazione alimentare "Tigre per la scuola".
- 2006 — Azienda Consortia – consulenza come per la messa a punto e il lancio dell'olio extravergine CLASS T (ad alto contenuto di polifenoli) e relativa comunicazione scientifica.
- 2006 — Salumifici Italiani – consulenza per la messa a punto e il lancio di Primocotto (prosciutto cotto specificamente studiato per le esigenze alimentari dei bambini) e relativa comunicazione scientifica.
- 2006 — Regione Lombardia – progetto di educazione alimentare "Ortocircuito". Ideatore-autore di materiali didattici e formatore.
- 2005 — WhiteHall Italia — progettazione della struttura e realizzazione dei contenuti del progetto di educazione alimentare online per le scuole italiane sull'uso degli integratori alimentari.
- 2004 — Regione Emilia Romagna — Progetto "Mangiare insieme". Consulenza alle attività di formazione per l'educazione alimentare.
- 1999/04 — Gruppo Cooperlat – Fattorie Italia. progettazione e realizzazione del programma online di educazione alimentare "Adotta una mucca" per le scuole italiane.
- 2003 — Esselunga — interventi di educazione alimentare per il sito online di Esselunga.
- 2003 — De Agostini Novara — progettazione e realizzazione della risorsa didattica online di educazione alimentare "La spesa della salute", viaggio virtuale nel supermercato.
- 2002 — Findus — progettazione e realizzazione del sito WEB di educazione alimentare "Arcobaleno nell'orto".
- 2001 — Quadratum New Media — progettazione, realizzazione e gestione dell'area WEB di educazione alimentare nel sito di Cucina Italiana Online (www.cucinait.com).
- 1999/01 — Centro Studi Nutrizione Orientata. Cofondatore del centro, con il prof. Furio Brighenti. Attività di consulenza alle aziende del settore alimentare e ristorativo per la formulazione di preparazioni

con specifici profili nutrizionali.

1990/00 — Agenzia DMS, Milano — consulenze per la messa a punto di materiale divulgativo tecnico-scientifico e didattico per: Latteria Soresinese, Kellogg's, Zanussi, Prenatal, Polenghi.

1984/90 — Agrisalus (ora ACU Associazione Consumatori e Utenti). Cofondatore e vicepresidente dell'associazione nazionale di difesa dei consumatori – nonché responsabile del settore educazione alimentare.

Media

- RAI 1, RAI 3 — partecipazioni alle trasmissioni Mi manda RAI3, Occhio alla spesa, Uno mattina, A conti fatti, Geo & Geo.
- Canale 5 — partecipazioni alla trasmissione “In forma con StarBene”
- LEITV— tv web, interventi di educazione alimentare.
- Donna TV— interventi di educazione alimentare.
- Radio Popolare Milano — “Popogusto” trasmissione settimanale di educazione alimentare in linea diretta con gli ascoltatori.
- Radio 24 — Partecipazione come esperto di educazione alimentare a trasmissioni radiofoniche in linea diretta con gli ascoltatori.
- Radiotelevisione Svizzera — partecipazioni a trasmissioni in diretta televisive e radio su argomenti relativi alle produzioni alimentari e alla sana alimentazione.
- Radio RAI2— Decanter, interviste su argomenti di alimentazione ed educazione alimentare.
- Radio Latte e Miele — interviste su argomenti di alimentazione ed educazione alimentare.
- Radio Montecarlo — interviste su argomenti di alimentazione ed educazione alimentare.
- Qui-mamme – portale online gruppo Sfera RCS pubblicazione di testi divulgativi.
- Pam - Panorama — pubblicazione di testi divulgativi sul sito dell'azienda.

Istruzione e formazione

Titoli di studio e abilitanti

- Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari conseguita con il massimo dei voti nel 1981 presso l'Università Statale di Milano.
- Abilitazione alla docenza di “Scienze dell'alimentazione” negli istituti secondari di secondo grado, conseguita come vincitore di concorso nazionale a cattedre nel 1982.
- Abilitazione alla docenza di “Educazione tecnologica” nella scuola secondaria di primo grado, conseguita come vincitore di concorso nazionale a cattedre nel 1982.

Competenze Linguistiche

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono
	Livello avanzato				
Spagnolo	Buono	Buono	Scolastico	Scolastico	Scolastico
	Livello base				

Ulteriori informazioni

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 " ai fini di attività di Ricerca e Selezione del Personale e contatti lavorativi.

Sesto San Giovanni — 15 febbraio 2018

