

Informazioni personali



Giorgio Antonio Donegani

📍 Via Masaniello, 66 — 20099 Sesto San Giovanni — Italia

☎ +39 02.26260879

📠 +39 393 9549319

✉ giodoneg@gmail.com

🌐 www.giorgiodonegani.com

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

Iscritto 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 — seminari periodici 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 — (1988—2012)
- Già docente di Legislazione igienico sanitaria presso CAPAC, Politecnico del commercio di Milano — (2000-2010)
- 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)
- Docente di Educazione tecnica presso la scuola statale secondaria sperimentale di primo grado Rinascita (1992 - 2020)

Incarichi e partecipazioni

- Consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, membro della Commissione comunicazione di OTAN, Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari
- Presidente dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS)
- Consultant member di FCSI — Foodservice Consultants Society International
- Membro, già Presidente e Direttore Scientifico di Food Education Italy — Fondazione Italiana per L'Educazione Alimentare.
- Membro del comitato scientifico Zucchi per la messa a punto di un modello di filiera sostenibile per l'olio EVO
- Membro del Comitato scientifico di AIDA, Associazione Italiana di Agroecologia
- Membro del Comitato scientifico del network "Italia a Tavola"
- Membro del Comitato scientifico dell'associazione di promozione sociale Sport Senza Frontiere
- Membro del Comitato Scientifico dell'associazione culturale Frame of Food.
- Socio di SINU — Società italiana di Nutrizione Umana
- 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 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, Politecnico di Milano, Università Campus Bio-Medico di Roma (2014-2015)
- Membro 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

Ho collaborato con 'Università degli Studi di Milano, ai seguenti progetti, ciascuno oggetto di tesi di laurea:

- “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 Lametti. 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.

Publicazioni

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, 1998 (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)
- "Free from fake", Biomedica, 2019 (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 due anni sono da ricordare:

- Food&Science Festival — Partecipazione come relatore sui temi della corretta informazione alimentare, in confronto diretto con il pubblico. Mantova, ottobre 2020
- Unione Italiana olio di palma sostenibile — Palm oil and SDG's - Feeding the Planet Sustainably - moderazione e conclusioni. Evento online , ottobre 2020
- Spazio nutrizione — “I pistacchi come fonte di proteine complete”. Evento online , settembre 2020
- Competere—”Sustainable nutrition: etichette e claim alimentari, cosa cambierà per i Cittadini?”. Evento online, luglio 2020
- Centro Studi Americani — “I costi dell’antiscienza: alimenti ultraprocesati, esistono davvero?”, Roma, novembre 2019
- Regione Lombardia — Giornata Mondiale dell’Alimentazione “Educazione Agroalimentare per il diritto al cibo e contro lo spreco”, Milano, ottobre 2019
- Nutrimenti — “Fitonutrienti e salute: nuove evidenze sugli effetti protettivi dell’esperidina degli agrumi”, Milano, aprile 2019
- Spazio nutrizione — “I pistacchi come possibile fonte di prebiotici”, Milano, marzo 2019
- SINU, XXXIX congresso nazionale — “Messa a punto di snack nutrizionalmente sani”, Napoli, novembre 2018
- 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.

Attività giornalistica

Come divulgatore scientifico ho scritto 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, La Cucina Italiana, Cucina Moderna, Runners, Arte in cucina, Sale e Pepe, Folia, Donna moderna, V&S, Donna e mamma, Intimità, Detto Fatto, 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 – Stile Italia Edizioni
- “Io e il mio bambino” – mensile – Gruppo Sfera RCS
- “Family Health”— mensile online Biomedica Editore
- “Insieme” — mensile — Gruppo Sfera RCS
- “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

Corsi di formazione/educazione alimentare, come docente

Su richiesta di enti pubblici, aziende private, organizzazioni di consumatori, negli anni ho tenuto incontri e corsi di formazione sui temi della sana alimentazione, della sicurezza alimentare, e della merceologia di alimenti e bevande. Tra gli ultimi:

2020 — Accenture — corso di educazione alimentare per il personale dell’azienda

2019 — Hewlett Packard Italia — corso di educazione alimentare per il personale dell’azienda

2019 — Arrow — corso di educazione alimentare per il personale dell’azienda

- 2019 — Parmareggio — corso di educazione alimentare per il personale dell'azienda
- 2018/19 — Centro Spazio Vita — Ospedale Ca' Granda Milano corso di educazione alimentare per la popolazione

Progetti di educazione alimentare

- 2017/20 — Fondazione Monza e Brianza — progettazione e realizzazione della struttura e dei materiali per il progetto "Le emozioni nel piatto", prevenzione primaria dell'anoressia, destinato alle scuole dell'infanzia e primarie
- 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 — 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".
- 2014/15 — 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.
- 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 della nutrizione e 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 — 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 — 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).

Consulenze aziendali

- 2013/20 — Parmareggio — collaborazione nutrizionale alla messa a punto di nuovi prodotti, sani e sostenibili
- 2019/20 — Pellegrini Ristorazione — responsabile esterno di progetto per la messa a punto di linee guida nutrizionali in collaborazione con l'azienda e l'Università degli Studi di Milano.
- 2019/20 — Oleificio Zucchi — Consulenza al piano di comunicazione online con interventi video e articoli.
- 2016/20 — Grandi Salumifici Italiani — collaborazione nutrizionale alla messa a punto di nuovi prodotti sani e sostenibili, e consulenza alla comunicazione.
- 2012/20 — American Pistachio Growers — esperto di riferimento in Italia per la nutrizione e l'educazione alimentare, nell'ambito della campagna di comunicazione sui pistacchi americani.
- 2020 — Le Bontà — Collaborazione nutrizionale alla messa a punto di nuovi prodotti sani e sostenibili
- 2019 — Italmopa — Consulenza al piano di comunicazione online con interventi video e articoli.
- 2018/19 — Gruppo Bauli — Consulenza al piano di comunicazione online produzioni Doria con interventi video e articoli
- 2016/17 — Mareblu — collaborazione alla messa a punto di nuovi prodotti.
- 2012/14 — Nestlé — esperto di riferimento del progetto Food Coaching.
- 2011 — AIC — realizzazione dei contenuti di formazione del progetto "alimentazione fuori casa".

- 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.
- 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

- TV2000 — Esperto di riferimento per la sicurezza e l'educazione alimentare, partecipazione alle trasmissioni "Il mio medico", "Vediamoci chiaro"
- RAI 3 — Partecipazione come consulente di riferimento per la sicurezza alimentare e l'alimentazione alla trasmissione "Mi manda RAI3".
- RAI 1 — Partecipazione come esperto di alimentazione alle trasmissioni Buongiorno Benessere, Occhio alla spesa, Uno mattina, A conti fatti, Geo & Geo.
- Canale 5 — partecipazioni alla trasmissione "In forma con StarBene"
- Radio 24 — Partecipazione come esperto di sicurezza alimentare a trasmissioni radiofoniche e trasmissioni video in linea diretta con gli ascoltatori.
- Radio Popolare Milano — "Popogusto" trasmissione settimanale di cultura alimentare 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 Montecarlo — interviste su argomenti di alimentazione ed educazione alimentare.
- Qui-mamme – portale online gruppo Sfera RCS interventi video sull'alimentazione dei bambini.

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 — 6 Febbraio 2021