

# Ciampella Anna Amina

## CURRICULUM VITAE

Indirizzo Via Morandi 5, 20090 Buccinasco – Milano  
Telefono 0236767139  
Cellulare 0039 335 83 12 249  
E- mail e sito [studio.ciampella@gmail.com](mailto:studio.ciampella@gmail.com) ; [www.conviviumquality.com](http://www.conviviumquality.com)  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita 22–09-1951  
Stato di famiglia Coniugata; Madre di due figli

**PROFESSIONE: Tecnologa Alimentare,  
Iscritto all’Ordine OTA Lombardia-Liguria,  
n. 229 dal 14.6.2001**

### ESPERIENZA LAVORATIVA

Date Aprile 2008 a oggi

Datore di **Studio Ciampella Consulenze Alimentari**  
lavoro

Tipo Libero professionista, consulenze alimentari  
d’impiego *Partita IVA 07056240968*

- Incarichi - Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria (dal 2010 al novembre 2015); attualmente componente del Consiglio Direttivo dell’Ordine
- Presidente Associazione Cultural Frame of Food ( dal 2015 al 2021 e attualmente Vice Presidente)
  - Presidente della sottocommissione Agroalimentare dell’Ente Nazionale Italiano di Normazione (UNI - Milano) per la redazione di norme tecniche UNI 11407/2020 e UNI 11584/2021 (dal 2009 ad oggi)
  - Componente comitato esperti per la Prassi UNI sulla Dieta Mediterranea ( 2018)
  - Componente norma tecnica UNI “Figure professionali nell’ambito dei Cuochi professionisti” ( 2021)
  - Componente del gruppo tecnico scientifico del Ministero della Salute per la redazione delle linee di indirizzo per la Ristorazione fuori casa (dal 2010 al 2021)
  - Docente Master ADA (Alimentazione e dietetica applicata) dal 20015 al 2021, Università Bicocca di Milano
  - Responsabile Scientifico Corsi Formazione di Om-Informare, Milano (dal 2012 a oggi)
  - Esperta in Ristorazione Fuori Casa per Slow Food (dal 2008 al 2012)
  - Componente del consiglio scientifico del C.T.Q.S.A. (Centro ricerca per le Tecnologie, la Qualità e la Sicurezza dei prodotti alimentari) dell’Università di Genova (dal 2008 al 2013.)
  - Componente del gruppo tecnico del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per la definizione di Norme Nazionali su etichettatura e controllo dei prodotti alimentari provenienti da Agricoltura Biologica (2012)
  - Componente progetto di ricerca Cariplo – Bioregione – Lombardia (2012 - 2013.)

- Componente Comitato Scientifico “fragilità Nutrizionale” , Università LudesS – Lugano (2013)
- Componente Comitato Scientifico Salone per la sicurezza alimentare, Milano (2013 al 2018)
- Componente Comitato Scientifico GAIA, Gruppo Allergie e Intolleranze Alimentari, Ospedale San Martino – Genova (dal 2014 al 2019)
- Componente del gruppo tecnico che ha redatto le prime Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia (1989)
- **Componente commissione di gara per affidamento servizi di ristorazione del Comune di Bagno a Ripoli-Firenze (2009), del Comune di Vigevano (2011), del Comune di Nichelino (2015), della Casa di Riposo Pio e Ninetta Gavazzi di Desio (2019)**

Attività - Fiera di Genova per eventi legati alla Ristorazione fuori casa (2008/2009.)

- per - Comune di Torino per Ristorazione Scolastica (2008)
- Slow Food per Ristorazione Collettiva pubblica e privata (2008 al 2021)
  - Scuola per la Sicurezza Alimentare della Fondazione per le Biotecnologie di Torino, come responsabile scientifico degli eventi legati alla ristorazione collettiva: gare e appalti, dietetica per patologie, valutazione della qualità, educazione alimentare, sostenibilità del food system nella ristorazione fuori casa (2008 a 2013)
  - Progetti & Soluzioni Spa, Milano, per ingegnerizzazione informatica di processi per la Ristorazione Collettiva (2009 a 2013)
  - C.T.Q.S.A (Centro Tecnologie Qualità Sicurezza Alimentare) Università di Genova, docente nei Master su prodotti tipici alimentari (2008 al 2013);
  - Teatro alla Scala di Milano per stesura capitolato d'appalto Ristorazione aziendale (2011)
  - Comune di Genova per progetto europeo Bampè (2012)
  - Società Umanitaria Milano (2015)
  - Om-Informare Milano (2012 ad oggi)

Convegnistica in materia di Ristorazione Collettiva e Sostenibilità della filiera agroalimentare, Normazione volontaria, Normativa Europea, allergie e intolleranze alimentari, sicurezza alimentare, dal 2008 a oggi, per:

- ADI (Associazione Dietetica Italiana e Nutrizione Clinica),
- SINU (Società di Nutrizione Umana),
- Istituto Zooprofilattico di Torino e di Genova
- Fondazione Giuseppe Dossetti,
- C.T.Q.S.A Università di Genova (Centro di Ricerca Tecnologie Qualità Sicurezza degli Alimenti),
- Sole 24 Ore,
- Scuola di Sicurezza Alimentare, Fondazione per le Biotecnologie di Torino,
- Ancitel Lombardia,
- Regione Lombardia
- Progetti & Soluzioni Milano,
- UNI Ente di Normazione Milano,
- Ente Fiera Genova,
- CCPB di Bologna,
- ArteStudioArte di Casalmaggiore,
- Ipack-Ima,

- Slow Food,
- Istituto Internazionale di Ricerca di Milano,
- Camera di Commercio di Torino,
- Om-informare di Milano
- AIAB Lombardia
- Camera di Commercio di Torino, Savona, Potenza, Genova, Milano
- Università di Genova – Master biotecnologie alimentari
- Università Milano Bicocca – Master ADA
- Ristocluod Group Srl, Peschiera del Garda
- Bel-Italia, Milano
- Collaborazione con riviste tecniche: Ristorazione Collettiva (2011), Largo consumo (2011), Normazione & Certificazione di UNI (2010 ad oggi.), ADI (2017)

Date 1997 – marzo 2008

Datore di Comune di Genova  
lavoro

Tipo **Dirigente del Settore Servizi di ristorazione scolastica e servizi per la scuola**  
d'impiego

Incarichi - Risorse umane coordinate n. 250

- Pasti prodotti giornalmente n. 28.000, con legume fresco – caldo in loco e veicolato, per scuole, asili nido, ristorazione sociale. Sistema misto con produzione in appalto e in economia. Responsabilità di gare e appalti legati ai servizi: redazione dei capitolati per ristorazione scolastica e per altri servizi di comparto
- Coordinamento per redazione di manuale Haccp e manuale qualità
- Attività di formazione diretta e coordinata in materia di sicurezza alimentare, sensorialità, igiene, nutrizione, sostenibilità, educazione alimentare
- Tutti i servizi coordinati (Ristorazione scolastica e altri) sono stati certificati secondo le norme ISO UNI EN 9001. Prima Città italiana che ha certificato i servizi di Ristorazione
- Redazione nel 1998 la prima carta del Servizio di Ristorazione scolastica in Italia, per la quale il Comune ha ottenuto menzione in Forum P.A.
- Attività di convegnistica cittadina, nazionale e internazionale
- Componente del Comitato Tecnico cittadino di Protezione Civile per problematiche legate al mantenimento dei servizi scolastici e sociali in situazione di allerta e di calamità

Date 1979 – 1996

Datore di Comune di Corsico (Milano)  
lavoro

Tipo di **Tecnologo alimentare responsabile dei servizi di ristorazione scolastica**  
impiego

- Incarichi - Direzione del Centro di Cottura comunale per la produzione in legume fresco/ caldo di 2.500 pasti/die
- Redazione capitolati di gara, manuale Haccp, pubblicistica informativa
  - Attività di educazione alimentare per la popolazione cittadina e per le scuole;
  - Convegnistica per Regione Lombardia, Provincia di Milano, Asl Lombarde, altri Enti
  - Membro del gruppo tecnico di lavoro che ha redatto la prima Direttiva regionale in

materia di ristorazione scolastica (Regione Lombardia 1985-1989.)

Date 1985 - 1986

Datore di Ministero Italiano Affari Esteri  
lavoro

Tipo **Esperta in problemi alimentari nel programma di emergenza di cooperazione**  
d'impiego Programma di "Primary health care" del distretto di Dirè, Mali, Africa

Incarichi - Responsabile dei Feeding Center (ristorazione collettiva di urgenza per comunità di bambini, donne, malati malnutriti e denutriti) e della formazione del personale locale

Date 1983 - 1985

Datore di COSV, Ong italiana  
lavoro

Tipo **Volontaria esperta in problemi alimentari in programma di cooperazione** di "Primary health care" in favore delle popolazioni rifugiate dell'Ogaden, distretto di Belet Weyne, Somalia, Africa

Incarichi - Responsabile dei Feeding Center (ristorazione collettiva di urgenza per comunità di bambini, donne, malati malnutriti e denutriti) e della formazione del personale locale

Date 1980 - 1983

Datore di CONAL – Cooperativa Consulenze Alimentari - Milano  
lavoro

Tipo **Socia fondatrice della Cooperativa** di esperti in ricerche e progetti in materia d'impiego agroalimentare

Incarichi - Esperta in ristorazione collettiva e attività andragogica in materia di alimentazione, tecnologie alimentari, educazione alimentare.

Date 1978 - 1979

Datore di Scuole superiori a Milano e Melzo  
lavoro

Tipo **Docente** di Chimica Generale e Merceologia  
d'impiego

Date 1978 - 1979

Datore di Università degli Studi di Milano  
lavoro

Tipo - Attività di ricerca scientifica presso l'Istituto di Igiene degli Alimenti di origine animale,  
d'impiego Facoltà di Agraria, Scienze e Tecnologie Alimentari

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date 2021

Istituto di formazione Università degli Studi di Milano  
Qualifica conseguita Corso di perfezionamento in Nutraceutica e Salute umana

Date 1995

Istituto di formazione Università degli Studi di Milano

Qualifica conseguita **Master di secondo livello in sistemi qualità per le aziende alimentari**  
della Facoltà di Agraria, Scienze e Tecnologie Alimentari

Date 2022

Università degli Studi di Milano

**Corso specialistico in Nutraceutica**

Date 1978

Istituto di formazione Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

Qualifica conseguita **Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie alimentari (vecchio ordinamento)**

## COMPETENZE PERSONALI

Madrelingua Italiano

| Altre lingue | Comprensione |                  |         |                 | Orale   |                  |            |                  | Scrittura |                  |
|--------------|--------------|------------------|---------|-----------------|---------|------------------|------------|------------------|-----------|------------------|
|              | Ascolto      |                  | Lettura |                 | Dialogo |                  | Produzione |                  |           |                  |
| Inglese      | B2           | Independent user | C1      | Proficient user | B2      | Independent user | B2         | Independent user | B2        | Independent user |
| Francese     | C2           | Proficient user  | C2      | Proficient user | C2      | Proficient user  | C2         | Proficient user  | C2        | Independent user |

Competenze Forti abilità relazionali tanto nel settore pubblico e privato, capace di stabilire reti sociali stabili e processi di coordinamento. Creativa e plurilingue. Facilità di lavoro in contesti multiculturali. Spiccate capacità gruppali e di leadership.

Competenze 30 anni di validata e riconosciuta esperienza nell'organizzazione e direzione di servizi organizzative di ristorazione e programmi di nutrizione scolastica per scuole, istituzioni pubbliche e private.

Competenze Esperienza stesura e progettazione di capitolati di appalto per gare pubbliche, tecniche programmi per la sicurezza alimentare, qualità e lotta agli sprechi. Specialista in ristorazione sostenibile in ogni ambito del fuori casa.

Competenze Mastering MS Office: Word, Excel, Power Point informatiche

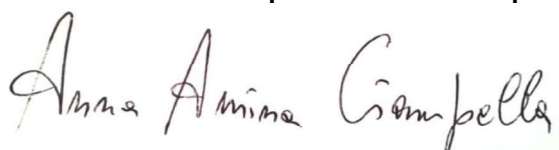
Altre Esperienza professionale importante in progetti umanitari di aiuto in paesi in via di competenze sviluppo.

Diploma intermedio di pianoforte, Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano, Italia, 1970.

Attività sportiva amatoriale in molte specialità

Patente B, automunita

**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 10.4.2024