

Curriculum vitae

Giorgio Antonio Donegani

nato a Milano il 21/06/1956

residente a Sesto San Giovanni, in via F.lli Bandiera 116

Tel/fax + 39 02.26260879 mobile +39 393.9549319

Email g.donegani@foodedu.it

P.IVA 07011070963— C.F. DNGGGN56H21F205A

Titolo di studio

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari conseguita nel 1981 presso l'Università Statale di Milano

Esperienze di lavoro più significative

Attualmente è:

Iscritto all'ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari

Presidente di Food Education Italy — Fondazione Italiana per L'Educazione Alimentare www.foodedu.it

Docente incaricato di Merceologia degli alimenti presso il CAPAC, Politecnico del commercio di Milano – corsi camerali

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)

Direttore Scientifico dell'associazione di promozione sociale Food & School, specializzata nella progettazione e realizzazione di interventi di educazione alimentare

Membro della Comitato Scientifico del Ministero della Pubblica Istruzione “Scuola e cibo” per la messa a punto dei programmi di sviluppo dell'educazione alimentare nella scuola italiana

Membro del Comitato Scientifico dell'Istituto Nutrizionale Carapelli, per l'educazione alimentare.

Membro del tavolo paritetico MIUR— ANCC per lo sviluppo di un progetto comune di educazione alimentare

Membro del tavolo paritetico MIUR— FEDERALIMENTARE per lo sviluppo di un progetto comune di educazione alimentare

Esperto di riferimento per la nutrizione e l'educazione alimentare: **Qui-mamme – portale online gruppo Sfera RCS** (www.quimamme.it).

Coordinatore del gruppo di lavoro sull'educazione alimentare nell'ambito del Mediterranean Diet Forum promosso da PromImperia c/o Chamber of Commerce – Imperia

Progetti e attività

2011 — Food & School per AIC — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare nell'ambito del progetto “alimentazione fuori casa”

2011 — Food & School per COMPASS — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare per la scuola dell'infanzia e primaria

2010 — Supervisore delle attività di educazione alimentare di Milano Ristorazione

2010 — Progettazione docenza al corso di formazione “Strategie per la promozione e la tutela della qualità e della sicurezza dell'alimentazione”, organizzato da Dinamica s.r.l. e indirizzato al personale della provincia e del comune di Bologna, incaricato di intervenire sull'educazione alimentare

2010 — Regione Lombardia — coordinamento di un gruppo di lavoro per la progettazione di un museo didattico sulle problematiche alimentari, nella prospettiva di Expo 2015

2005/2010 Regione Lombardia — Consulente per la progettazione e realizzazione dell'area di educazione alimentare del sito web www.buonalombardia.it

2009 — Food & School per gruppo Dussmann — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare fruibile online

2006/2009 — Food & School per Istituto Nutrizionale Carapelli — Progettazione di un programma di educazione alimentare per la scuola elementare, centrato sulla valorizzazione sensoriale dell'olio extravergine

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 — Food & School per Compass — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare fruibile online

2007 — Food & School per Saclà — Progettazione e realizzazione di un percorso audiovisivo di educazione alimentare per le scuole in visita all'azienda

2004/07 — Provincia Reggio Emilia – Progetto di educazione alimentare “Chi decide cosa compro”, ideazione ed esecuzione

2004/07 — Onama – ristorazione scolastica – Progettazione e stesura di news letter per comunicazione scientifica agli utenti

2005/07 Tigre Italia s.p.a.— Ideazione, realizzazione e conduzione 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 dei bambini) e relativa comunicazione scientifica

2006 — Regione Lombardia – Progetto di educazione alimentare “Ortocircuito”. Ideatore-autore di materiali didattici e formatore

2005 — WhiteHall Italia — Ideazione e realizzazione 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 — Progettazione interventi di educazione alimentare per il sito 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).

1999/2001 — Centro Studi Nutrizione Orientata. Cofondatore del centro, con il prof. Furio Brighenti. Attività di consulenza alle aziende del settore alimentare e ristorativo.

1995/2000 — Agenzia DMS, Milano — Consulenze per la messa a punto di materiale tecnico-scientifico e didattico per: **Latteria Soresinese, Kellogg's, Zanussi, Prenatal, Polenghi**

1984/1994 — Agrisalus (ora ACU Associazione Consumatori e Utenti). Cofondatore e vicepresidente dell'associazione nazionale di difesa dei consumatori – nonché responsabile del settore educazione alimentare.

Comunicazione e formazione

Partecipazione come relatore a numerosi convegni e congressi di livello nazionale e internazionale sui temi dell'educazione alimentare, della nutrizione, delle produzioni agroalimentari e della comunicazione su Internet

In particolare, tra gli altri, nel **2010–2011**

- Intervento sulla metodologia dell'educazione alimentare alla Prima Conferenza Internazionale per il benessere dei giovani organizzata a Roma dal Ministero della Gioventù
- Intervento al Macfrut di Cesena sulla valenza dell'educazione alimentare nel contesto del programma Frutta nelle scuole promosso dal MIPAAF
- Interventi di formazione sull'educazione alimentare per dirigenti scolastici, docenti e referenti alla salute, organizzati dagli uffici scolastici regionali di Lombardia, Sicilia, Piemonte, Puglia, Basilicata, Abruzzo, Veneto, Lazio
- Intervento di Formazione progetto Realsan - Comune di Milano
- Intervento sulle metodologie dell'educazione alimentare e motoria nel Convegno Nazionale di SINU

RAI 1 — partecipazione come esperto educazione alimentare alla trasmissione Occhio alla spesa

LEITV— tv web, trasmissioni di educazione alimentare

Radiotelevisione Svizzera — partecipazioni a trasmissioni in diretta con risposte al pubblico (genitori) sui problemi dell'educazione alimentare

Radio Latte e Miele — interviste su questioni di educazione alimentare

Radio Montecarlo — interviste su questioni di educazione alimentare

Radio 24 — Partecipazione periodica come esperto di educazione alimentare a trasmissioni radiofoniche in linea diretta con gli ascoltatori

Coproduzione Mellin-Sfera — Partecipazione come esperto di nutrizione alla realizzazione di una serie di videocas-

sette sui temi dell'alimentazione nell'infanzia

Sito Quimamme — realizzazione di video chat a tema con risposte in diretta alle mamme

Azienda Brevi: realizzazione filmato informativo sulla cottura dei cibi per i bambini

Azienda Scaldasole: realizzazione di filmati informativi sulle caratteristiche dello yogurt Teddi

Consorzio Grana Padano: realizzazione di filmati informativi sulle caratteristiche del prodotto

Numerose interviste a televisioni e radio nazionali e locali

Libri pubblicati come autore o coautore

“**Alimentazione: una scienza**”, ed. Clesav, 1982 (divulgazione scientifica)

“**Impariamo a mangiare**”, ed. Clesav, 1985 (guida di educazione alimentare per la scuola media)

“**Una dieta per la salute**”, ed. Velar, 1985 (divulgazione scientifica)

“**Il cibo in cartella**”, ed. Clesav, 1988 (guida di educazione alimentare per la scuola elementare)

“**Grande enciclopedia illustrata della gastronomia**” ed. Selezione dal Reader's Digest, 1990

“**Manuale di merceologia, igiene e scienza dell'alimentazione**”, F. Lucisano, 1992 (libro di testo)

“**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)

“**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)

“**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 - nutrizione)

“**Alimenti e alimentazione**”, Zanichelli, 2004 (libro di testo)

“**Guida all'alimentazione sana**”, Mc Graw Hill –2003 (nutrizione)

“**Professione chef**”, Lucisano – Zanichelli, 2006 (libro di testo)

“**Alimentare la salute**”, LILT—2007 (divulgazione)

“**Nutrizione e salute oggi**”, Lucisano—Zanichelli, 2009 (compendio di scienza dell'alimentazione)

“**Qui mangiava Garibaldi**”, De Agostini 2011 (storia dell'alimentazione)

Attività giornalistica

1993 — 2006: Iscritto all'Ordine nazionale dei giornalisti, elenco Pubblicisti, tessera n.70156.

2000 — 2008 Membro dell'Associazione Stampa Agroalimentare

Dal 1985 al 1990, redattore della rivista “**Quaderni di controinformazione alimentare**”.

Attualmente è collaboratore fisso delle seguenti testate:

“**Io e il mio bambino**” – mensile – Gruppo Sfera (articoli di nutrizione ed educazione alimentare)

“**Donna e mamma**” – mensile – Gruppo Sfera (articoli di nutrizione ed educazione alimentare)

“**Dolce attesa**” - Gruppo Sfera (articoli di nutrizione e alimentazione)

“**La cucina italiana**” – mensile – Quadratum (rubrica di educazione alimentare per i bambini - rubrica di dietetica)

“- mensile – Quadratum (guide prodotto – cultura alimentare e gastronomica)

“**intimità**” - Quadratum (nutrizione)

“**Star Bene**” - mensile – Mondadori (guide prodotto)

“**Tu Style**” - settimanale Mondadori (articoli di educazione alimentare)

Ha lungamente collaborato anche con:

Sapere & Salute; Cucina Moderna; Runners; TU; Arte in cucina; Sale e Pepe; Folia; Donna moderna; V&S

Nel 1999 ha vinto il **Premio Giornalistico nazionale per la Divulgazione Scientifica** promosso da IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)

Nel 2003 ha vinto il **Premio Giornalistico nazionale DeCoffea** "Caffè ...le parole per dirlo", nella categoria "Tecnica, Specializzazione e Scienza".

Nel 2007 ha vinto il **Premio Giornalistico nazionale per la Divulgazione Scientifica** promosso da IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)

Milano 10/10/2011

