



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

CENTRO
DI STUDI AVANZATI
SUL TURISMO

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **[BALLOTTA BARBARA]**

Indirizzo

Nazionalità

ESPERIENZA LAVORATIVA

da Set 2022 a 2025

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA Professoressa a contratto Dipartimento di scienze per la Qualità della Vita. Corso di Laurea magistrale in Nutrizione Umana, benessere e salute. Insegnamento: Educazione nutrizionale e dietetica di comunità

Da Lug. 2023 a 2025

COOPERATIVA L'ORTO BOTANICO (Alseno- PC) in qualità di consulente alimentare per l'implementazione delle attività nel laboratorio di trasformazione alimentare nel carcere di Piacenza

Dal 2000 a 2025

Consulente per l'implementazione di sistemi HACCP e rintracciabilità nelle industrie alimentari, nelle mense scolastiche (Asili di **Reggio Children** a Reggio Emilia, Milano e Modena), nei villaggi turistici (**Barcelò**), nella GDO (**Esselunga, Conad, Coop, Penny Market, Multicedi e CRAI**) e nelle piscine.

Dal 2000 a 2025

Consulente in attività di ristorazione e vendite alimentari per la pianificazione delle analisi biologiche e microbiologiche, gestione dei risultati delle analisi. Formazione del personale. Ho collaborato con: mensa università di Bologna, base militare Nato di Latina, Eni06 (MI), Tetra Pak (MO), Ristorante La Colonna Piacenza (Guida Michelin)

Da Lug. 2013-2025

o **COMUNITÀ Di SAN PATRIGNANO** come consulente-formatrice igienico sanitario e nutrizionale per i settori alimentari (caseificio, forno, norcineria,)

Da 2005 a 2010

c/o **NEOTRON SERVIZI** in qualità di auditor alimentare per il controllo igienico sanitario delle strutture di ristorazione collettiva scolastica per i comuni della Vallagarina, Valsugana (Tn) e Cento (FE)



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

CENTRO
DI STUDI AVANZATI
SUL TURISMO

Da 1998 a 1999

SINNEA INTERNATIONAL come consulente per l'implementazione dei piani e manuali di autocontrollo igienico sanitari e il controllo qualità per le mense scolastiche delle scuole dei comuni della provincia di Bologna (san Agata Bolognese, San Giovanni in Persiceto, Crevalcore)

Da 1995 a 1998

c/o **DIPROVAL, UNIVERSITÀ DI BOLOGNA sede di Reggio Emilia**. Incarico di ricerca all'interno del Progetto di Dorrato in qualità di Componente dell'equipe per la realizzazione del progetto comunitario AIR3-CT93-1123 "I prodotti tipici locali dell'Europa meridionale. Individuazione dei caratteri etnologici sensoriali e socioeconomici della loro tipicità e definizione delle strategie di valorizzazione", in qualità di ricercatrice per i prodotti tipici nazionali, spagnoli e portoghesi. Progetto che ha portato alla definizione delle linee guida per le caratteristiche dei prodotti **DOP** e **IGP**.

Da Mag 1998 a Giu 1999

c/o **UNIVERSITÀ DI CHIMICA di SANTA FE' (Argentina); dottorato di ricerca** analisi, studio e controllo igienico sanitario dei regolamenti di igiene del settore lattiero caseario del territorio della provincia di Santa Fe.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Da (da 2011 a 2015)
Laurea Magistrale

UNIVERSITÀ DI MILANO: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA

Titolo della tesi: *Analisi dei rischi nella gestione della ristorazione collettiva delle scuole dell'infanzia*. Voto: 92/110

2010 2° diploma conseguito

Diploma in ECONOMO DIETISTA Istituto statale Tricolore Reggio Emilia

1995-1997 Dottorato di ricerca

UNIVERSITÀ di Bologna dottorato di ricerca in Zooeconomia (XI ciclo) presso il DIPROVAL (Dipartimento Protezione e Valorizzazione Agroalimentare). Titolo della tesi: *i prodotti tipici dell'Europa meridionale; individuazione dei caratteri etnologici, sensoriali e socioeconomici, della loro tipicità e definizioni delle strategie di valorizzazione*

1987-1994 Laurea vecchio ordinamento

UNIVERSITÀ di Bologna, corso di laurea in Scienze e Tecnologie delle produzioni animali, vecchio ordinamento. Valutazione 100/110. Titolo della tesi: *Contingentamento ed innovazioni biotecnologiche nella produzione di latte; esperienze internazionali ed implicazioni di carattere economico*. Relatore Prof. Giulio Zucchi, Correlatore Prof. Marco Setti

1981-1987 1° DIPLOMA

DIPLOMA MAGISTRALE IN SCIENZE UMANE, Istituto magistrale Colombini

Buona capacità di comunicare concetti scientifici e normativi in modo chiaro e comprensibile a interlocutori con diversi livelli di preparazione (operatori del settore alimentare, personale delle mense, tecnici di laboratorio, studenti, consumatori).

Spiccata attitudine alla formazione e alla sensibilizzazione su tematiche di sicurezza alimentare e nutrizione. □ Profonda conoscenza delle normative



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

CENTRO
DI STUDI AVANZATI
SUL TURISMO

nazionali ed europee in materia di sicurezza alimentare (HACCP, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 178/2002, etichettatura alimentare).

- ☐ Esperienza trentennale nell'analisi di alimenti e nelle procedure di autocontrollo per la qualità
- ☐ Competenza nell'uso di strumenti analitici e metodologie di laboratorio per il controllo microbiologico e chimico degli alimenti.

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

SPAGNOLO INGLESE

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

Eccellente	Buono
Buono	Buono
Buono	Buono

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone .

Capacità di mediazione e gestione dei rapporti con enti pubblici, aziende e stakeholder del settore alimentare. Capacità di coordinamento e comunicazione

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) per la redazione di documenti, report e presentazioni. Utilizzo di software gestionali per il controllo qualità e la tracciabilità alimentare. Competenze di base per la Navigazione web e utilizzo di strumenti online per l'aggiornamento normativo e scientifico. Esperienza nell'uso di piattaforme per la formazione a distanza (e-learning) e videoconferenze



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

CENTRO
DI STUDI AVANZATI
SUL TURISMO

PATENTE O PATENTI

PATENTI A e B



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

CENTRO
DI STUDI AVANZATI
SUL TURISMO

ULTERIORI INFORMAZIONI PUBBLICAZIONI

2000 EDIZIONI FRANCO ANGELI

Innovazioni nelle forme e nell'organizzazione del lavoro in agricoltura e nell'industria agroalimentare in Emilia Romagna. Studi di caso

2006 - 2007 Ministero delle Risorse agricole e forestali

Definizione di una linea guida e di un compendio per l'applicazione del pacchetto igiene nei prodotti di acquacoltura

2024 ZANICHELLI CEA

Autrice del capitolo: "la conservazione degli alimenti"; TESTO universitario "Alimentazione per lo sport e il benessere. Principi di nutrizione"

2024 Scienze Direct

Data Architecture framework for improving consumer awareness in food shopping experience

CORSI DI AGGIORNAMENTO

- DIC. 2006** *Neutron Servizi: Le GMP nel settore alimentare con focus su allergeni e contaminazioni particellari*
- APR. 2009** **Bureau Veritas:** corso di Igiene e sicurezza per il packaging alimentare
- ANNO 2012** **Università di Cremona:** Master in Diritto Alimentare
- OTT. 2014** **Convegno.** Nutrire il Pianeta con nuove fonti sostenibili; L'insetto nel piatto. SOCIETÀ UMANITARIA
- MAR. 2016** **Corso di formazione ecm** aggiornamenti su alimentazione e tumori. Università Cattolica di Piacenza.
- NOV. 2016** **CORSO** Allergie alimentari e ristorazione scolastica. Organizzato da PROTEO e Università Cattolica di PC
- NOV. 2016** **ATS Milano;** La ristorazione collettiva e scolastica; criteri e metodi per la valutazione dei menù
- SETT- 2018** **CENFOS Sassari:** Dall'etichettatura ai contaminanti chimici degli alimenti.
- DIC. 2022** **Food Policy di Milano:** Linee guida dedicate alla promozione di un'alimentazione sana e sostenibile nelle mense universitarie milanesi
- MAR- 2023** **CIRFOOD DISTRICT:** nutrire il futuro, dare valore al cibo nella nuova scuola
- OTT. 2023** **CIRFOOD DISTRICT;** primo summit della ristorazione collettiva
- GEN. 2024** **Ordine Dei Tecnologi Alimentari.** La babele delle linee guida per la ristorazione collettiva: verso un unico documento nazionale



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

CENTRO
DI STUDI AVANZATI
SUL TURISMO