

Europass Curriculum Vitae Informazioni personali

Cognome e nome

Indirizzo/i

Telefono/i

E-mail

PEC

Luogo e Data di nascita

Stato civile

Ordine e Associazioni

Esperienza professionale

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni

Nome e indirizzo del datore di lavoro

MOLARO ALFONSO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Cellulare: XXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Coniugato

Biologo Nutrizionista

Esperto in Igiene degli alimenti e della Nutrizione

Iscritto all' **Ordine Nazionale dei Biologi** – Sez. A (N° 061830)

Dal 20/01/2026 ad oggi

Direttore esecutivo del contratto (D.E.C.) relativo al servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Cimitile, Saviano, Scisciano e Tufino per gli a.s. 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028.

Verifiche tecniche di carattere sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalla ditta affidataria del servizio presso i centri cottura e presso le scuole dei Comuni del Lotto 2 – CUC Area Nolana.

Gennaio 2014 ad oggi

Consulente tecnico in Sicurezza Alimentare e Valutazione Rischio Biologico

Servizi di consulenza per enti pubblici e privati. Elaborazione Manuali di autocontrollo HACCP e DVR Rischio Biologico e DVR Legionellosi. Ispezioni igienico sanitarie. Adeguamento alle normative vigenti in tema di sicurezza alimentare. Elaborazione etichette nutrizionali ai sensi del Reg.1169/2011. Valutazione shelf life di prodotti. Campionamento ed analisi. Formazione del personale. Elaborazione di Scia sanitarie.

Dal 19/01/2024 ad 30/06/2024 e dal 16/09/2025 ad oggi

Attività di controllo Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Napoli

Incarico in qualità di consulente esperto esterno dell'attività di verifiche tecniche sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie del servizio presso i centri cottura e presso le scuole del Comune di Napoli. Gruppo Maurizi srl, Via Pellaro 22, - Roma (a.s. 2024) e Lab service Pollena Trocchia per a.s 2025/26 e 2026/2027

- **Studio Professionale Alimentazione e Nutrizione**, Via Pietro Capolongo 12 Ottaviano (NA)

Dal 19/11/2024 ad oggi

Incarico consulenza igienico sanitaria- Comune di Foggia

Attuazione e predisposizione del Piano di Autocontrollo Haccp, monitoraggio acque potabile e rischio legionellosi presso l'asilo nido comunale "Tommy Onofri" di Foggia.

Marzo 2010 ad oggi

Biologo Nutrizionista - Poliambulatorio Nutrizione e Dietetica

Valutazione dello stato di composizione corporea, elaborazione di diete personalizzate per soggetti in condizioni fisiologiche o patologiche accertate, valutazione delle abitudini alimentari e dello stato nutrizionale.

Gennaio 2019 ad oggi

Docente esperto – Formazione per Consulenti HACCP e Personale Alimentarista

Docente presso vari Enti di formazione accreditati rivolto agli addetti alla manipolazione di alimenti e bevande e finalizzati all'ottenimento dell'attestato HACCP relativo al corso per alimentaristi. Docente per formazione professionale specializzata rivolta a consulenti nel settore agroalimentare.

Per ulteriori informazioni sul Europass: <http://europass.cedefop.eu.int>

Date
Funzione o posto occupato
Principali mansioni e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Dal 31/10/2023 al 05/01/2024

Docente Corso GOL Operatore al banco di prodotti alimentari

Incarico di docenza (70 ore) UF1 Preparazione e vendita dei prodotti alimentari nell'ambito del programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL” Missione 5 “Inclusione e coesione”,
Time Vision scarl Corso Alcide De Gasperi 169,- Castellammare di Stabia

Date
Funzione o posto occupato
Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2010- Marzo 2023

Responsabile Qualità Ristorazione Collettiva

Gestione servizio di ristorazione scolastica, ospedaliera, forza armate e aziendali su tutto il territorio nazionale. Gestione produzione piatti pronti confezionati in atmosfera protettiva.

Controllo qualità e gestione sicurezza alimentare, elaborazione manuali HACCP, campionamenti microbiologici, formazione del personale, ispezioni igienico sanitarie cantieri esterni e fornitori, progetti di educazione alimentare, elaborazione offerte tecniche per gare d'appalto, rapporti con Direzioni sanitarie, dirigenti scolastici, direzioni forze armate e rapporti con le autorità di controllo (ASL, NAS, etc.), Gestione diete speciali, elaborazione menu' e tabelle dietetiche, elaborazione etichette nutrizionali pasti pronti, gestione non conformità, la gestione del Sistema Integrato di Gestione della Qualità, Ambiente, Etica secondo le norme ed i vari standard ISO e certificazioni di prodotto e di processo.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

RI.CA. srl, via del Cenacolo 13 Somma Vesuviana (NA)

Date
Funzione o posto occupato
Principali mansioni e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro

Luglio 2008 – Giugno 2010

Responsabile di produzione Ristorazione collettiva

Responsabile del servizio di refezione scolastica e ristorazione ospedaliera. Gestione diete speciali.

E.P. spa Via Terracina, 188 Napoli

Istruzione e Formazione

Date
Corso di Laurea Magistrale
Principali materie/competenze professionali apprese

Marzo 2008

Qualità e Sicurezza dell'Alimentazione Umana con voti 109/110

(Classe di Laurea 69/S: Scienze della Nutrizione Umana)

Composizione corporea e metabolismo energetico, principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e interpretazione dei risultati; Analisi e controllo della qualità chimica, fisica, microbiologica, nutrizionale e sensoriale degli alimenti; Gestione di imprese e svolgimento di attività legate alla produzione e distribuzione degli alimenti; Sistemi di gestione, controllo e certificazione finalizzati alla garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari;

Valutazione dell'efficienza saziante di snack ad elevato contenuto in β -glucani

Titolo Tesi
Nome e tipo d'istituto di istruzione

Università degli Studi di Milano

Date
Coso di Laurea

Novembre 2005

Tecnologie Alimentari con voti 106/110

Indirizzo: Accertamento e gestione della qualità nelle produzioni alimentari

Valutazione della qualità dei prodotti della pesca: analisi sensoriale e sviluppo di multisensori

Titolo Tesi
Principali materie/competenze professionali apprese

Acquisizione di conoscenze e capacità attinenti il monitoraggio e la gestione dei processi tecnologici a base chimica, fisica, biologica, microbiologica o mista, applicati nel settore alimentare, degli impianti e delle linee di lavorazione.

Nome e tipo d'istituto di istruzione

Università degli Studi di Napoli “Federico II”

Date
Certificato o diploma ottenuto
Nome e tipo d'istituto di istruzione

1996 – 2001

Maturità Scientifica con voti 71/100

Liceo Scientifico E. Torricelli - Somma V.na (Napoli)

Corsi di aggiornamento professionale

Data
Titolo
Nome e indirizzo del corso

Marzo -Aprile 2020

Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto

Istituto Superiore di Sanità – Resp. Scientifico Prof. Brusaferrò

Data	06/04/2020
Titolo	Diabete e patologia cardiovascolare
Nome e indirizzo del corso	Ordine Nazionale dei Biologi
Data	27-29 Luglio 2019
Titolo	Il rischio legionella nelle acque destinate al consumo umano
Nome e indirizzo del corso	Federlab per conto dell' Ordine Nazionale dei Biologi- Resp. Scientifico Prof. Giorgio Liguori
Data	24/11/2016
Titolo	Diete iperproteiche danno renale e salute: quale verità?
Nome e indirizzo del corso	Scuola di Nutrizione Salernitana - Salerno
Data	30/09/2015
Titolo	Disturbi del comportamento alimentare: diagnosi precoce e appropriatezza delle cure
Nome e indirizzo del corso	Istituto Superiore di Sanità
Data	Dal 17/04/2015 al 18/04/2015
Titolo	Consulente tecnico-scientifico del sistema HACCP e della sicurezza alimentare nel settore agroalimentare
Nome e indirizzo del corso	Laboratorio Sana srl – Frosinone (Organizzato dall'Ordine Nazionale dei Biologi)
Data	Dal 30/09/14 al 02/10/14
Titolo	Il Controllo igienico sanitario della filiera ittica: criticità ed opportunità
Nome e indirizzo del corso	Ordine Nazionale dei Biologi – Roma
Data	11-12/04/2014
Titolo	Valutatori interni di sistemi di Autocontrollo alimentare (HACCP). Le certificazioni volontarie sulla sicurezza alimentare
Nome e indirizzo del corso	Ordine Nazionale dei Biologi – Roma
Data	22-23/02/2014
Titolo	Esecuzione Audit nel settore Agroalimentare
Nome e indirizzo del corso	Ordine Nazionale dei Biologi – Novohotel Salerno
Data	08/02/14
Titolo	Il prodotto ittico: una risorsa per la produzione, distribuzione e somministrazione a tutela del consumatore
Nome e indirizzo del corso	Convegno Ordine Nazionale dei Biologi – Caserta (NA)
Data	12-13/10/2011
Titolo	Nutrizione e Rischio Cardiovascolare
Nome e indirizzo del corso	Riunione Nazionale SINU - Hotel Ramada , Napoli
Data	05/06/2010
Titolo	Dieta e Integratori nelle Ipercolesterolemie
Nome e indirizzo del corso	Studio SANA – Torre del Greco (NA), Corso Vittorio Emanuele, 179
Data	23/04/2009
Titolo	Giornata di studio su Alimentazione e stili di vita. Strategie di contrasto all'obesità in Campania
Luogo e indirizzo del corso	Città della Scienza , Napoli
Date	Giugno 2009

- 13 -

Corso di Formazione
Principali materie/competenze
professionali apprese

Corso di Alta Formazione Specializzante per il Nutrizionista

Valutazione dello stato nutrizionale, anamnesi alimentare, valutazione del fabbisogno nutrizionale.
Alimentazione, nutrizione e malattie cronico-degenerative

Elaborazione di una dieta ottimale nel singolo individuo in condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulti, senescenza, gravidanza, allattamento, attività sportive. Nutrizione collettiva in gruppi di popolazione.

Nome e tipo d'istituto di istruzione

Studio SANA – Napoli - Resp. Scientifico Prof. Dr Pierluigi Pecoraro

Ai sensi della legge 196/2003 autorizzo, espressamente ed in modo informato, il trattamento dei miei dati personali per le vostre esigenze di selezione e comunicazione.

Ottaviano (NA), 18/02/2026

Firma _____

