

FORMATO EUROPEO PER IL
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

N.B. Non compilare tutte le zone grigie

Cognome	TONELLATO
Nome	LUIGI
Indirizzo (residenza)	Via Schiavonesca 220 – 31040 GIAVERA DEL MONTELLO (TV) - Italia
Codice Fiscale	TNLLGU56E30Z103L
Partita IVA	03232840268
Cellulare	+39 348 2931142
E-mail	luigi@tonellato.it
PEC	luigi.tonellato@pec.enpab.it luigi.tonellato@biologo.onb.it

Nazionalità	italiana
--------------------	----------

Luogo e Data di nascita	Ougrée (B) 30 maggio 1956
--------------------------------	---------------------------

Esperienza professionale

Dal 2000 ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti Socio – *food safety & quality manager*

Principali attività e responsabilità Responsabile settore “Food quality management” – membro CdA

Nome e indirizzo del datore di lavoro MASTERGROUPE srl – viale G. Carducci, 27 – Conegliano (TV)

Tipo di attività o settore Società ingegneria e servizi vari (progettazione, sicurezza, ambiente, qualità, formazione)

Dal 1998 ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti Biologo, libero professionista iscritto all’ONB - Ordine Nazionale dei Biologi (n. **AA_047617**) e all’ENPAB (matricola **45906**)

Principali attività e responsabilità Biologo, esperto di igiene e merceologia degli alimenti, organizzazione servizi di ristorazione, progettazione impianti di produzione pasti

Tipo di attività o settore Consulenza e formazione in campo alimentare e ristorativo

Dal 1993 al 1998

Lavoro o posizione ricoperti Libero professionista

Principali attività e responsabilità esperto di igiene e merceologia degli alimenti

Tipo di attività o settore	Formazione professionale in campo alimentare e ristorativo
	Dal 1986 al 1993
Lavoro o posizione ricoperti	Docente supplente di merceologia degli alimenti (Scienza dell'alimentazione)
Datore di lavoro	IPSSAR "G.MAFFIOLI" – sedi di Castelfranco Veneto (1986/87, 1987/88, 1988/89), Vittorio Veneto (1989/90,1990/91), Treviso (1991/92, 1992/93)
Tipo di attività o settore	Istruzione professionale statale
	Dal 1981 al 1986
Lavoro o posizione ricoperti	Docente supplente di matematica e scienze
Datore di lavoro	Scuole medie statali di Cornuda, Montebelluna – "Papa Giovanni XXIII", Montebelluna – "Dante Alighieri", Nervesa della Battaglia, Susegana, Volpago del Montello, Trevignano, Pederobba, Giavera del Montello
Tipo di attività o settore	Scuola dell'obbligo
Servizio militare	Assolto presso il 33° BTG F. Arr. "ARDENZA" a Fogliano Redipuglia (GO) con l'incarico 2 (Aiutante di Sanità), congedato il 7 aprile 1981 con il grado di sergente di complemento.

Istruzione e formazione

Date	2018
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio di Olio di Oliva Vergine
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Corso di 35h, di formazione propedeutica all'assaggio ufficiale degli oli extravergine di oliva, conforme al Decreto MIPAAF 18 giugno 2014 e dei Reg CE 1348/2013 e 867/08
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (Pesaro)
Date	2013
Titolo della qualifica rilasciata	Valutatori dei Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 19011:2012
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Auditor di 1° e 2° parte per SGQ ISO 9001:2008
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	RICEC (Ente accreditamento svizzero)
Date	2011
Titolo della qualifica rilasciata	RSPP per i settori ATECO 8 (Pubblica Amministrazione, Istruzione) e 9 (Ristoranti, Alberghi, Servizi)
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Corsi abilitanti per RSPP moduli A, B e C

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	A, C EnAIP (Udine) B ESSETIESSE (Padova)
Date	1999
Titolo della qualifica rilasciata	Valutatore sistemi HACCP
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Valutazione dei sistemi di autocontrollo HACCP in base alla norma UNI 10854
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CSQA – THIENE (VI)
Date	Dicembre 1997
Titolo della qualifica rilasciata	Esame di Stato - Abilitazione per l'esercizio professione biologo
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università agli studi di Padova
Date	1995
Titolo della qualifica rilasciata	Assaggiatore di formaggi
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ONAF – Organizzazione nazionale Assaggiatori di Formaggi – GRINZANE CAVOUR (CN)
Date	4 febbraio 1980
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in scienze biologiche (vecchio ordinamento)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università agli Studi di Padova
Aggiornamenti ECM (Educazione Continua Medicina)	---2002--- ↳ ONB, Padova, 2 maggio 2002, "Qualità dell'acqua e degli alimenti: un'esigenza per la tutela della salute", 7 crediti formativi ECM ↳ ONB, Umago (Croazia), 3-5 ottobre 2002, "Progresso scientifico, Etica, Tutela delle risorse: sfide professionali del terzo millennio", 11 crediti formativi ECM
<u>Partecipazione volontaria fino a gennaio 2018 (L.11 gennaio 2018, n.3)</u>	---2003--- ↳ ONB, Firenze, 7 giugno 2003, "La corretta gestione degli alimenti e della nutrizione", 6 crediti formativi ECM ↳ ONB, Abano Terme, 2 ottobre 2003, "Nuove tecnologie e sviluppo di una professione", 3 crediti formativi ECM ↳ ONB, Abano Terme, 3-4 ottobre 2003, "Qualità, Sicurezza, Tutela dell'Ambiente", 11 crediti formativi ECM
	---2004--- ↳ Università di Bologna, Bologna, 11 maggio 2004, "Aggiornamento sui principali patogeni enterici nella filiera alimentare: Salmonella, Campylobacter; E.Coli patogeni, virus", 4 crediti formativi ECM ↳ ADI – Associazione di dietetica e nutrizione clinica, Trento, 3 dicembre 2004, "2° forum nazionale sulla ristorazione collettiva. Il capitolato d'appalto e le nuove frontiere nella ristorazione collettiva", 5 crediti formativi ECM ↳ ONB, Portorose (Slovenia), 29 ottobre 2004, "Criteri di qualità e di sicurezza nella cultura della professione", 5 crediti formativi ECM ↳ ONB, Portorose (Slovenia), 30 ottobre 2004, "L'ambiente: risorsa ed impegno deontologico", 6 crediti formativi ECM

↳ ONB, Padova, 17 dicembre 2004, "Sicurezza e tutela della salute: evoluzione di una professione", 7 crediti formativi ECM

↳ ULSS7 Veneto, Pieve di Soligo, 20 dicembre 2004, "La Sanità pubblica e le nuove tecnologie del freddo e delle atmosfere protettive nelle imprese alimentari", 2 crediti formativi ECM (docente)

---2005---

↳ ONB, Bellaria (RN), 29 settembre-1° ottobre 2005, "Qualità dei prodotti destinati all'alimentazione", 25 crediti formativi ECM

↳ Facoltà di medicina veterinaria Università di Padova, Vignola (MO), 7 ottobre 2005, "Autocontrollo... Chi era costui?", 5 crediti formativi ECM

---2006---

↳ Università di Bologna, Bologna, 11 maggio 2006, "La sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo", 4 crediti formativi ECM

↳ SINU, Milano, 19 giugno 2006, "Il ruolo della ristorazione collettiva nella lotta all'obesità: elementi e indirizzi", 4 crediti formativi ECM

↳ ONB, Portorose (Slovenia), 6 e 8 luglio 2006, "L'Ambiente: una risorsa ed un equilibrio da salvaguardia", 12 crediti formativi ECM

↳ ONB, Portorose (Slovenia), 7 luglio 2006, "Le biotecnologie. Ambiti applicativi", 8,63 crediti formativi ECM

---2007---

↳ ONB, Rovigo, 26 maggio 2007, "Rischio biologico e tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori", 7 crediti formativi ECM

↳ IFNE, Sacile (PN), 14-15 giugno 2007, "Implementazione dei nuovi regolamenti comunitari", 12 crediti formativi ECM

↳ ONB, Abano Terme, 27 settembre 2007, "Biotecnologie per lo sviluppo sostenibile", 7 crediti formativi ECM

↳ ONB, Abano Terme, 28 settembre 2007, "Qualità dell'ambiente e politiche ambientali", 7 crediti formativi ECM

↳ ONB, Abano Terme, 29 settembre 2007, "Alimenti, Nutrizione, Biologia clinica. Sviluppi di una professione", 6 crediti formativi ECM

---2008---

↳ ONB, Padova, 10 maggio 2008, "Argomenti di nutrizione. Alimenti come strumenti di salute e benessere", 8 crediti formativi ECM

↳ IFNE, Sacile (PN), 5-7 giugno 2008, "XIII° corso Diritto, Tecnica e controllo sugli alimenti", 12 crediti formativi ECM

↳ ABNI – Associazione Biologi Nutrizionisti Italiani, Montegrotto (PD), 14-16 novembre 2008, "Corso formativo in sicurezza alimentare", 4 crediti formativi ECM (docente)

↳ ONB, Padova, 20 dicembre 2008, "La professione di biologo nell'attuale evoluzione tecnico-normativa", 8 crediti formativi ECM

---2009---

↳ ONB, Padova, 16 maggio 2009, "Argomenti di diagnostica clinica", 8 crediti formativi ECM

↳ ONB, Rovigo, 6 giugno 2009, "L'evoluzione della sicurezza alimentare", 2 crediti formativi ECM (docente)

↳ ONB, Roma, 4 settembre 2009, "Alimentazione e supporto nutrizionale: linee guida per la professione di Biologo Nutrizionista. 8 crediti formativi ECM"

↳ ONB, Brescia, 3 ottobre 2009, "L'evoluzione della sicurezza alimentare", 2 crediti formativi ECM (docente)

↳ ONB, Cervia, 14-17 ottobre 2009, "Alimenti, Nutrizione, Biologia clinica. Sviluppi di una professione", 20 crediti formativi ECM

---2010---

↳ ONB, Padova, 10 aprile 2010, "Biologo oggi: risvolti attuali della professione", 8 crediti formativi ECM

↳ ONB, Rovigo, 5 giugno 2010, "Gestione della Sicurezza e Salute dei lavoratori in ambito socio - sanitario", 2 crediti formativi ECM (docente)

↳ ASS 6 FVG, Pordenone, 26 ottobre 2010, "Sentieri di vita sana – Stili di vita come fattori di promozione di salute", 5 crediti formativi ECM

↳ MAGGIOLI-ANSDIPP, Bologna, 4 novembre 2010, "La ristorazione socio-assistenziale: parametri di qualità", 2 crediti formativi ECM (docente)

↳ Policlinico San Marco, Mestre Venezia, 23 novembre 2010, "Dall'interpretazione dell'antibiogramma agli attuali indirizzi di trattamento", 6 crediti ECM

---2011---

↳ IZS delle Venezie, Padova, 23 settembre 2011, *"Una lettura del Reg CE 2073/05 fra mondo scientifico, autorità competenti e OSA"*, 7 crediti ECM

↳ ONB, Giavera del Montello, 1 ottobre 2011, *"Il latte: fonte di vita e di benessere"*, 7 crediti ECM

↳ IPAB "Opere Pie d'Onigo", Pederobba (TV), dicembre 2011, *"Disciplina igienica di produzione e vendita sostanze alimentari e bevande nei centri servizi"*, 3 crediti formativi ECM x 6 edizioni del corso (docente)

---2012---

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 2 aprile 2012, *"Allergeni nelle aziende alimentari: applicazione di un sistema di gestione e controllo"*, 4,8 crediti formativi ECM

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 30 maggio 2012, *"L'etichettatura degli alimenti in ambito UE: legislazione vigente e di prossima attuazione"*, 9,7 crediti formativi ECM

↳ A&R Eventi, Bologna, 6-20 ottobre 2012, *"Legionella, indagini ambientali, valutazione del rischio, sistemi di controllo e aspetti normativi"*, 18 crediti normativi ECM

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 23 ottobre 2012, *"La semplificazione dell'autocontrollo nelle microimprese alimentari: un manuale uguale per tutti"*, 10,8 crediti formativi ECM

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 24 ottobre 2012, *"Costruire alimenti sicuri. Il sistema di autocontrollo igienico sanitario nelle imprese alimentari: progettazione, realizzazione, verifica"*, corso FAD, 15 crediti formativi ECM

---2013---

↳ ENPAB, Padova, 2 marzo 2013, *"Biologia e nutrizione: competenze antiche per un'alimentazione consapevole"*, 7 crediti formativi ECM

↳ ENPAB, Padova, 27 settembre 2013, *"Valutazione ambientale: il contributo professionale del biologo"*, 5 crediti formativi ECM

↳ A&R Eventi, Bologna, 12 ottobre 2013, *"Corso Teorico-Pratico - Etichettatura Alimentare I"*, 8,5 crediti formativi ECM

↳ A&R Eventi, Bologna, 19 ottobre 2013, *"Corso Teorico-Pratico - Etichettatura Alimentare II"*, 9,5 crediti formativi ECM

---2014---

↳ ENPAB, Padova, 13 settembre 2014, *"La gestione di uno studio nutrizionale"*, 5 crediti formativi ECM

↳ ONB, Padova, 17-18 ottobre 2013, *"Processi di depurazione delle acque reflue e implicazioni igienico-sanitarie"*, 20,6 crediti formativi ECM

↳ A&R Eventi, Bologna, 25 ottobre 2013, *"Gli altri alimenti e gli alimenti degli altri - insetti e negozi etnici"*, 8 crediti formativi ECM

---2015---

↳ BBC per ONB, Padova, 17-18 aprile 2015, *"laboratorio multimediale di elaborazione e validazione della etichettatura dei prodotti alimentari"*, 21,4 crediti formativi ECM

↳ AKESIOS GROUP per ENPAB, Milano, 27 giugno 2015, *"Nutrizione umana: evoluzione, comportamento, genomica"*, 5 crediti formativi ECM

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 03 settembre 2015, *"Ambiente, salute e la comunicazione del rischio"*, 5 crediti formativi ECM

---2016---

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 09 giugno 2016, *"L'attività di ricerca corrente in IZSVE dei progetti, conclusi nel 2015, finanziati dal ministero della salute"*, 7 crediti formativi ECM

↳ AKESIOS GROUP per ENPAB, Caserta, 23-24 settembre 2016, *"I nuovi orizzonti della biologia"*, 8 crediti formativi ECM

↳ AKESIOS GROUP per ENPAB, Bologna, 25-26 novembre 2016, *"Il ruolo del biologo nella gestione della contaminazione da legionella"*, 11 crediti formativi ECM

↳ BBC per ONB, Roma, 2015/2016, *"Alimentazione consapevole e sana nutrizione"*, corso FAD, 50 crediti formativi ECM

---2017---

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 14 giugno 2017, *"L'attività di ricerca corrente in IZSVE dei progetti, conclusi nel 2016, finanziati dal ministero della salute"*, 7 crediti formativi ECM

↳ IZS delle Venezie, Legnaro (PD), 17 ottobre 2017, *"Artropodi Infestanti le strutture ricettive: Le Cimici dei letti"*, 4,3 crediti formativi ECM

↳ BBC per ONB, Roma, 30.12.2017, *"Igiene e Sicurezza nel Settore Agroalimentare"*, corso FAD, 25 crediti formativi ECM

---2018---

↳ AKESIOS GROUP per ENPAB, Verona, 13-14 aprile 2018, "Il biologo e l'inquinamento atmosferico: dall'analisi chimico fisica alla ricerca di indicatori di effetto biologico", 11 crediti formativi ECM

↳ FEDERLAB, "Rischio biologico e rischio chimico in ambito sanitario" corso FAD, 25 crediti formativi ECM

↳ AKESIOS GROUP per ENPAB, Roma, 05-06 ottobre 2018, "Stati generali del biologo libero professionista. Il lavoro che cambia, nuove opportunità", 3 crediti formativi ECM

Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano e francese

Altre lingue Inglese e tedesco

Autovalutazione

Livello europeo (*)

	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Inglese	A1	B1	A1	A2	A1
Tedesco	A1	A1	A1	A1	A1

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Sono in grado di relazionarmi con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata negli anni, sia in ambito di lavoro che di volontariato. Sono in grado di relazionarmi e comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento, pubblica o privata.

Capacità e competenze organizzative 1

Organizzazione e gestione gruppi di lavoro (Team leader), anche a livello di apprendimento collaborativo

Competenze organizzative acquisite in ambito aziendale, visti gli incarichi ricoperti, ma anche attraverso 22 anni di impegno nel corpo dei Volontari del Soccorso della CRI – Croce Rossa Italiana. Di tale esperienza, si segnala in particolare:

- ↳ Mandato di Ispettore Regionale VdS CRI Veneto-FVG dal 1979 al 1981
- ↳ Incarico responsabile smistamento profughi Vietnamiti in occasione sbarco a Venezia nel 1979
- ↳ Coordinamento dei VdS e Pionieri CRI Veneto-FVG-Trentino Alto Adige in occasione terremoto Irpinia 1980
- ↳ Consigliere Amministrazione Comitato Provinciale Treviso dal 1984 al 1992 con incarico organizzazione periferica
- ↳ Responsabile struttura logistica del servizio emergenza e soccorso sanitario in occasione Campionati Mondiali ciclismo sul Montello 1985
- ↳ Gestione segreteria amministrativa Sottocomitato CRI Montebelluna dal 1995 al 1997

Capacità e competenze organizzative 2

↳ Dal 2008 chiamato a presiedere la Giuria tecnica nella Gara Nazionale tra Cuochi dei Centri Servizi dell'ANSDIPP.

Capacità e competenze tecniche

↳ conoscenza aggiornata delle normative vigenti (regionali, nazionali, europee) in ambito

- a. igienico sanitario ("pacchetto igiene" e modalità di applicazione),
- b. merceologico (etichettatura, prodotti tradizionali, DOP e IGP,...),
- c. amministrativo (somministrazione alimenti e bevande).

↳ realizzazione piani di autocontrollo HACCP.

	<ul style="list-style-type: none"> ↔ conoscenza norme relative ai prodotti alimentari BIO ↔ realizzazione manuali tecnici (corretta prassi igienica, ricettari, procedure sanificazione,...) ↔ realizzazione documenti di base per certificazione volontaria di qualità di prodotto/servizio secondo gli <i>standard</i> UNI EN ISO. ↔ <i>audit</i> ispettivi presso centri di cottura o altre aziende alimentari con compilazione specifiche <i>check list</i> e prelievo tamponi superficiali e campioni di alimenti per conto di Enti pubblici (Comuni, Case di riposo,...) ↔ verifica aspetti contrattuali nella gestione di servizi di ristorazione ↔ progettazione, direzione lavori e collaudo impianti produzione pasti relativamente agli aspetti biologici (igienici, funzionali e nutrizionali, ambientali) [DPR 328/2001, art. 31, comma 1, punto f.] ↔ preparazione gare fornitura attrezzature: <ul style="list-style-type: none"> a. ricerca e confronto schede tecniche attrezzature b. redazione capitolati con specifiche tecniche c. quotazione forniture ↔ formazione specifica del personale ↔ progettazione, organizzazione e coordinamento corsi di formazione, seminari e convegni
<p>Commissario esperto esterno in commissioni aggiudicatrici gare appalto servizi ristorazione collettiva (incarichi più recenti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ↔ 2015, Stazione Unica Appaltante Comune di Treviso, gara d'appalto per servizio di refezione scolastica dei Comuni di Treviso, Villorba, San Biagio di Callalta, Silea, Monastier ↔ 2015, Comune di Budoia, gara d'appalto per servizio di refezione scolastica e dipendenti comunali ↔ 2015, Comune di Aviano, gara d'appalto per servizio di refezione scolastica Comuni di Aviano e Polcenigo e casa di riposo di Aviano ↔ 2015, Centrale di Committenza Comuni di Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto e Farra di Soligo, Affidamento del servizio di ristorazione domiciliare dei Comuni di Pieve di Soligo e Refrontolo ↔ 2016, Fondazione San Salvatore di Ficarolo, gara d'appalto per servizio di refezione casa di riposo Fondazione S. Salvatore, utenti domiciliari e scuole Comune di Ficarolo ↔ 2016, Centrale di Committenza Comuni di Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto e Farra di Soligo, Affidamento del servizio di ristorazione scolastica e del servizio di ristorazione domiciliare del Comune di San Pietro di Feletto ↔ 2017, Stazione Unica Appaltante di Comuni di Musile di Piave e Noventa di Piave, gara d'appalto per servizio refezione scolastica, pasti domiciliari e dipendenti del Comune di Noventa di Piave ↔ 2018, Centrale Unica Committenza dei Comuni di Sacile, Brugnera e Caneva, gara per concessione servizio di ristorazione mensa comunale, del centro semiresidenziale diurno, della casa di riposo di Sacile e consegna dei pasti a domicilio a ridotto impatto ambientale dei Comuni di Aviano, Brugnera, Budoia, Caneva, Fontanafredda, Polcenigo e Sacile.
<p>Referenze come progettista centri cottura e/o ristoranti aziendali</p>	<p>Per MASTERGROUP srl di Conegliano, dal 2008 ad oggi, ha collaborato alla progettazione della ristrutturazione di ristoranti/mense aziendali (SNAMPROGETTI di Fano, ENI e SAIPEM di S. Donato Milanese, ENI di Roma, SYNDIAL di Brindisi, POLIMERI EUROPA di Sarroch, FERRAGAMO SpA a Sesto Fiorentino – ristorante aziendale, FERRAGAMO SpA a Milano (buvette), FERRAGAMO SpA a Firenze (cucina padronale), PARSITALIA/PBUILT di Roma, SEA aeroporti Milano (ristoranti aziendali Linate, Malpensa terminal 1, Malpensa terminal 2) o centri di cottura (comune di Giavera del Montello).</p>
<p>Capacità e competenze informatiche</p>	<p>Buona conoscenza dei programmi del pacchetto <i>Office</i> di <i>Microsoft</i> e dei programmi del pacchetto <i>Open Office</i>. Utilizzo in forma elementare di <i>AutoCad</i></p>
<p>Altre capacità e competenze</p>	<p>Buona dimestichezza ai fornelli! Buona conoscenza del corretto utilizzo delle attrezzature di un centro cottura</p>

Patente

Autocarro (patente C)

Attività varie di formazione,
formazione formatori, collaborazione
in attività di ricerca, progettazione corsi,
didattica universitaria

- ↪ Interventi come esperto nel Master dell'Università di Padova in "Nutrizione di popolazione ed Educazione alimentare" (2015)
- ↪ Docente a contratto Università di Udine in PAS, percorsi abilitanti speciali, per docenti di pratica di cucina, sala ed ospitalità degli Istituti Alberghieri, per modulo su normativa di settore; partecipazione agli esami finali in veste di commissario (2014)
- ↪ Docente in corsi vari promossi da CIFIR Rovigo (Unindustria) 2013-2014, IMPRESA VERDE TV (Coldiretti) 2014, ASCOM SERVIZI VITTORIO VENETO 2014, IL SESTANTE Onlus TV 2014, in corsi vari di formazione, aggiornamento o riqualificazione operatori settore agricolo, del commercio o dell'industria su tematiche relative all'igiene, alla merceologia, all'autocontrollo HACCP o alla qualità degli alimenti.
- ↪ Formazione del personale dei supermercati BENNET del Veneto e Friuli per conto del Consorzio EXCALIBUR Formazione di Torino, dal 2012 ad oggi.
- ↪ Docente, incaricato del modulo sull'autocontrollo HACCP, nei corsi di aiuto-cuoco o cuoco organizzati dall'UdS –Università dei Sapori di Perugia, dal 2010 ad oggi.
- ↪ Docente nei corsi sostitutivi dei libretti sanitari in aziende alimentari, case di riposo o pro loco dell'UNPLI regionale, dal 2005 al 2013.
- ↪ Relatore in alcuni corsi di aggiornamento per docenti di pratica degli IPSSAR delle Regioni Emilia - Romagna, Puglia, Abruzzo e Marche, organizzati da ALMA, Scuola di Cucina Italiana, a Colorno – Parma (2005)
- ↪ Promotore, coordinatore e relatore in corsi di aggiornamento per docenti di pratica degli IPSSAR organizzato dal Consorzio tra IPSSAR del Veneto a Cà Tron di Roncade (settembre 2005)
- ↪ dal 2003 ad oggi interventi in forma seminariale nel corso di orientamento al 1° anno corso di laurea in "scienze e tecnologie alimentari" all'Università di Udine.
- ↪ dal 2000 tutor per stage pre laurea e post laurea di aspiranti tecnologi alimentari delle Università di Udine e di Padova; correlatore di alcune tesi di laurea.
- ↪ membro effettivo della commissione per gli esami di Stato per Biologi dell'Università di Padova (2003)
- ↪ Dal 2001, inserito come esperto nel comitato tecnico promosso da Provincia di Udine, Università di Udine, C.C.I.A.A. di Udine, Comune di Buttrio per il progetto di "Scuola di alta formazione nel settore enogastronomico e della ristorazione presso Villa Di Toppo-Florido del Comune di Buttrio.
- ↪ impegnato con il prof. A.SENSIDONI, docente di "Tecnologie alimentari" presso l'Università di Udine nella realizzazione di un pacchetto formativo di autoistruzione per Docenti di "Tecnica e di Pratica dei Servizi Ristorativi" degli I.P.S.S.A.R: Tonellato L. - Sensidoni A. , "L'INNOVAZIONE NEL SETTORE DEGLI ALIMENTI: NECESSITA' DI UN CONFRONTO DINAMICO CON LA RISTORAZIONE", Ministero della Pubblica Istruzione - Direzione Generale Istruzione Professionale
 - a. 1a parte (Introduzione, Alimenti, Conservazione, Qualità), Castelfranco V.to, 1996
 - b. 2a parte (Attrezzature, Processi termici), Castelfranco V.to, 1996
- ↪ relatore nei microseminari regionali di aggiornamento "Nuovi orizzonti culturali..." per I.T.P. di "Laboratorio dei servizi ristorativi" (Castelfranco Veneto, Vibo Valentia, Senigallia, Modica, Palermo, San Pellegrino Terme, Ferrara, Cagliari, Torino, Genova e Fuggi), settembre-dicembre 1996
- ↪ Relatore in alcuni corsi di aggiornamento presso l'I.P.S.S.A.R. "G. MAFFIOLI" di Castelfranco Veneto sulle tematiche:
 - a. "Attuazione del piano aziendale di autocontrollo HACCP nell'ambito dell'Istituto" (docenti e personale A.T.A., personale mense convitti – primavera 1999 presso sede di Possagno, autunno 1999 presso sede di Castelfranco)
 - b. "Utilizzo corretto dei prodotti di pulizia" (personale ausiliario – estate 1999 presso sede di Castelfranco).
- ↪ Relatore in alcuni corsi di aggiornamento F.S.E. promossi dalla F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi – a Castelfranco V.to ed Abano Terme (primavera 1999)
- ↪ nel 1996-97, collaborazione con il S.I.A.N dell'U.L.S.S. 9 (Treviso) per la realizzazione di un corso sperimentale di aggiornamento sulla corretta prassi igienica nella ristorazione

destinato ai docenti di cucina, sala-bar, sc. dell'alimentazione ed aiutanti tecnici dell'I.P.S.S.A.R. di Vittorio Veneto, sede di Treviso.

↳ nel 1996-97, in tirocinio professionale presso l'Istituto d'Igiene dell'Università di Padova (Prof.ri V. MARIN e G. MORETTI), distaccato presso il S.I.A.N. dell'U.L.S.S.7 (Pieve di Soligo - dott. R. MAZZER), ed impegnato in attività varie di controllo e di aggiornamento operatori del settore alimentare, in attività di educazione alimentare a favore della popolazione o del mondo della scuola.

↳ relatore in corsi di aggiornamento professionale per personale di cucina in strutture sanitarie ed assistenziali: MIRANO Casa di riposo "Mariutto", 1987), DOLO (Ospedale Civile, 1990), TREVISO (Ospedale Civile, 1993-94); per personale di cucina ed operatori all'assistenza: SELVA DEL MONTELLO (Casa di riposo "Guizzo-Marseille", 1998, 2003), CORDIGNANO (Casa di Riposo S. Pio X°, 2000, 2002), LENDINARA (Casalbergo per Anziani, dal 2004 ad oggi), VALDOBBIADENE (Cooperativa S. Gregorio, 2000-2002),...

↳ relatore in numerosi corsi di cucina ed iniziative di educazione alimentare per la popolazione organizzati da enti vari (biblioteche, associazioni, COOP Emilia - Veneto, ITTICUS, Distretti scolastici,...)

↳ dal 1993 al 2003, docente di merceologia ed alimentazione e legislazione igienico-sanitaria nei corsi abilitanti per "Addetti alla somministrazione di alimenti e bevande" organizzati a Conegliano e Montebelluna dalla CONFESERCENTI

↳ docente di merceologia ed igiene degli alimenti nel corso serale per cuochi organizzato nel 1998 a Bassano del Grappa dall'En.A.I.P.-VENETO

↳ dal 1996 relatore in incontri di aggiornamento sulla corretta prassi igienica per operatori commerciali del settore alimentare organizzati dall'ASCOM-CONFCOMMERCIO di Vittorio Veneto

↳ docente nel corso "Alimentazione e Salute" organizzato a Combai nel 1995 dall'U.N.C.I.

↳ consulente dell' U.L.S.S. 13 (ora n°8 - Asolo) per l'educazione alimentare dal 1989 al 1993: organizzazione di corsi di aggiornamento per docenti, interventi a favore di alunni, insegnanti o genitori di numerose scuole di ogni ordine e grado, indagini sulle abitudini alimentari

↳ docente di merceologia ed igiene nel corso di formazione professionale per gelatieri organizzato a Vittorio V.to nel 1992-93 da F.R.A.V. - I.V.L.

- Formazione superiore
- Corsi FSE
- Corsi IFTS
- ↳ Membro del comitato scientifico costituito presso l' I.P.S.S.C.T.A.R. "CORNARO" di Jesolo Lido per la progettazione e gestione del corso I.F.T.S. per **"Manager di cucina: un cuoco esperto di marketing per una cucina innovativa"** (estate 1999). Tale corso, approvato dalla Giunta regionale, è il risultato della collaborazione tra IPSSCTAR "CORNARO", I.A.L. Veneto, CONFCOMMERCIO Venezia, F.I.C. Venezia, Mastergroup Conegliano. Docente nell'ambito dello stesso corso nei moduli relativi alla conoscenza dei prodotti food ed all'applicazione dell'autocontrollo.
- ↳ Docente nell'ambito del corso IFTS di **"Management per tecnico della ristorazione"** organizzato presso l'Università dei Sapori di Perugia (2001-2002) nei moduli relativi alla conoscenza della normativa igienico-sanitaria e della sicurezza nella ristorazione.
- ↳ Collaboratore del comitato scientifico costituito presso l'Ente IAL-FVG di Udine (2003-2004) per la progettazione e gestione del corso IFTS **"Tecnico superiore della ristorazione e valorizzazione dei prodotti tipici e delle produzioni locali"**. Tale corso vede come partner IAL-FVG, Istituto Alberghiero "STRINGHER", C.C.I.A.A. di Udine, Università di Udine, Comune di Sauris, Docente nell'ambito dello stesso corso nei moduli relativi alle normative igienico-sanitarie, all'applicazione dell'autocontrollo, alla valutazione della qualità percepita.
- ↳ Docente nell'ambito del corso IFTS **"Tecnico superiore della ristorazione e valorizzazione dei prodotti tipici e delle produzioni territoriali"**, promosso da IAL-FVG a Udine (2005-2006), nei moduli relativi alla gestione degli approvvigionamenti, all'organizzazione del lavoro nella ristorazione (con riferimento alla sicurezza igienica), alla valutazione della qualità nella ristorazione.
- ↳ Docente nell'ambito del corso IFTS **"Tecnico superiore della ristorazione e valorizzazione dei prodotti tipici e delle produzioni territoriali"**, promosso da IPSSARCT "E.CORNARO" a Jesolo (2005-2006), nei moduli relativi alla normativa igienico sanitaria.
- ↳ Docente nell'ambito del corso IFTS **"Tecnico superiore della ristorazione e valorizzazione dei prodotti tipici e delle produzioni territoriali"**, promosso da IAL-FVG

a Trieste (2006-2007), nei moduli relativi alla gestione degli approvvigionamenti, all'organizzazione del lavoro nella ristorazione (con riferimento alla sicurezza igienica), alla valutazione della qualità nella ristorazione.

✍ Docente nell'ambito del progetto di alta formazione per laureati "AL.FORM" – Regione FVG, Università di Udine, Università di Trieste - (2006-2007, 2007-2008), *cluster*

"Agricoltura, alimentazione, turismo", nel modulo relativo alla "certificazione della qualità".

✍ Docente nell'ambito del corso IFTS "**Tecnico superiore della ristorazione collettiva in regimi nutrizionali controllati, con indirizzo in ambito educativo - scolastico**", promosso da Università dei Sapori a Perugia (2007-2008), nel modulo "Gestione della produzione delle pietanze".

✍ Membro del Comitato scientifico e docente nell'ambito del corso FSE "**Lo chef promotore dell'innovazione tecnologica**", promosso da IPSARCT "E.CORNARO" a Jesolo (2009), nei moduli relativi alla normativa igienico sanitaria.

✍ Docente nell'ambito del corso FSE "**Operatore commerciale**", promosso da ASCOM SERVIZI PADOVA a Cittadella (2009), nei moduli "Utilizzo del sistema HACCP", "Confezionamento ed etichettatura prodotti" e "Esposizione dei prodotti e mantenimento dei banchi freschi".

✍ Docente nell'ambito del corso FSE "**Sviluppo di competenze per la panificazione e i prodotti da forno**", promosso da ASCOM SERVIZI PADOVA a Padova (2009), nei moduli "evoluzione dei gusti e del consumo dei clienti" e "organizzazione e ambiente di lavoro".

✍ Docente nell'ambito del progetto formativo "**Tecnico controllo qualità nel settore alimentare - work experience specialistica**", promosso e gestito da ATTIVA-MENTE s.r.l. a Cittadella (2015-2016), nei moduli relativi ad organizzazione aziendale, lay-out, innovazione tecnologica, normative specifiche e controlli di qualità.

✍ Docente nell'ambito del progetto formativo "**Tecnico controllo qualità nel settore alimentare - work experience specialistica**", promosso e gestito da ATTIVA-MENTE s.r.l. a Cittadella (2017-2018), nei moduli relativi ad organizzazione aziendale, lay-out, innovazione tecnologica, normative specifiche e controlli di qualità.

✍ Docente nell'ambito del progetto formativo "**Modello di responsabilità sociale d'impresa per l'ecosistema di business della ristorazione**", promosso da TER-SERVIZI Confcommercio a Mestre (2018), nel modulo "L'approvvigionamento sostenibile".

✍ Docente nell'ambito del progetto formativo "**Modello di responsabilità sociale d'impresa per l'ecosistema di business della ristorazione**", promosso da TER-SERVIZI Confcommercio a Portogruaro (2018), nel modulo "RSI in cucina – intervento di breve durata".

✍ Docente/consulente nell'ambito del progetto "**Social agrifood**" (POR FESR 2014-2020), presso il beneficiario VERLATA LAVORO Società Cooperativa Sociale a.r.l. a Villaverla (2018), nelle attività di "**Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi**" e "**Sostegno al riposizionamento competitivo di sistemi imprenditoriali di tipo distrettuale o di filiera**".

✍ Docente nell'ambito del progetto formativo, promosso e gestito da IRECOOP a Montebelluna (2018) presso CANTIERI Società Cooperativa Sociale a.r.l., nei moduli relativi a "**Tecniche di miglioramento della linea produttiva**" (28h) e "**La cura del setting laboratorio, il flusso produttivo, la manipolazione del prodotto**" (48h).

Organizzatore, moderatore o relatore in vari convegni

✍ 1996, Società Italiana Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica, Altavilla Vicentina, "La ristorazione collettiva: aspetti nutrizionali, formazione dei quadri professionali, problematiche e strategie pratiche di soluzione"

✍ 1999, ISECO-FIC, Castelfranco Veneto, "HACCP e qualità nella ristorazione"

✍ 2000, ULSS7-FIC-MASTERGROUP, Ponzano Veneto, "La ristorazione nel 2000"

✍ 2001, ABNI, Cingoli (MC), "L'olio d'oliva nell'alimentazione"

✍ 2001, IPSSARCT "CORNARO", Jesolo, "I giovani e la professione del nuovo millennio"

✍ 2002, IPSSAR "ALBERINI", Treviso, "Ristorazione, Risorse e Territorio"

✍ 2003, SISA, Udine; "La ristorazione negli ospedali e nelle strutture sanitarie territoriali: progressi scientifici e innovazioni tecnologiche"

✍ 2003, ERDISU, Udine, "Ristorazione, alimentazione, innovazioni, qualità e salute"

✍ 2003, Comune di Buttrio - Provincia di Udine – C.C.I.A.A. Udine – Università degli Studi di Udine, Buttrio, "Lo scenario internazionale della formazione nella ristorazione: una sfida per la regione Friuli Venezia Giulia"

✍ 2005, ALIMENTA, Udine, "Tracciabilità e rintracciabilità nella filiera alimentare"

- ↪ 2006, @iPeG – 2nd International Ice-Cream Meeting, Pola (HR), “Allergeni presenti su matrici alimentari, Igiene dell’ambiente di lavoro”
- ↪ 2008, I convegni di Ristorando “RISTORAZIONE 2008”, Milano, tavola rotonda “Professionalità, competenza, innovazione: un futuro all’insegna della qualità”
- ↪ 2010, Convention ANSDIPP, Bologna/EXPOSANITA’, “Dalla ristorazione collettiva... alle scelte per il benessere delle persone”
- ↪ 2010, QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE A CONVEGNO, Reggio Emilia, “Food Safety, produrre alimenti in sicurezza per la salute del consumatore”
- ↪ 2010, FORUM Non autosufficienza, Bologna, “La ristorazione socio assistenziale: parametri di qualità”
- ↪ 2010, Mastergroup, Conegliano, “Valutare il benessere, rilevare lo stress”
- ↪ 2010, ECOD, Reggio Emilia, “Qualità e sicurezza alimentare a convegno”
- ↪ 2011, ECOD, Piacenza, “Ristorazione collettiva - Le insidie dell’ambiente di lavoro: dal progetto alla realtà”
- ↪ 2011, ECOD – SICURA, Modena, “Qualità, Sicurezza alimentare e Nutrizione in convention”
- ↪ 2016, Casa Albergo per Anziani, Lendinara (RO), Laboratori seminariali: “Etica ed alimentazione: il nutrire come cura, quale azione di benessere personale e relazionale”
- ↪ 2016, Convention ANSDIPP, Bologna/EXPOSANITA’, “Sia lode al gusto!”
- ↪ 2017, Casa Albergo per Anziani, Lendinara (RO), Laboratori seminariali: “Alimentazione nelle residenze per anziani: come garantire l’appetibilità ed il gusto attraverso una ristorazione adeguata e di qualità?”
- ↪ 2017, FORUM Non autosufficienza, Bologna, “La ristorazione presso i centri di servizio alla persona: dalla parte dei fruitori e degli operatori”
- ↪ 2018, MEETING DELLE PROFESSIONI DI CURA, Piacenza, “Tavolo di lavoro: alimentazione e nutrizione: nuove consapevolezze per un approccio multidimensionale”

PUBBLICAZIONI

Testi scolastici (Istituti alberghieri)

1. Rodato S. - Tonellato L., "MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI", C.L.I.T.T., Roma, 1991
2. Rodato S. - Tonellato L., "GLI ALIMENTI: MERCEOLOGIA, DIETETICA, IGIENE", C.L.I.T.T., Roma, 1993

Pacchetto formativo di autoistruzione per Docenti di “Tecnica e di Pratica dei Servizi Ristorativi” degli I.P.S.S.A.R

- ↪ Tonellato L. - Sensidoni A. , "L'INNOVAZIONE NEL SETTORE DEGLI ALIMENTI: NECESSITA' DI UN CONFRONTO DINAMICO CON LA RISTORAZIONE", Ministero della Pubblica Istruzione - Direzione Generale Istruzione Professionale
 - 1a parte (Introduzione, Alimenti, Conservazione, Qualità), Castelfranco V.to, 1996
 - 2a parte (Attrezzature, Processi termici), Castelfranco V.to, 1998

Atti convegni

1. Gasparetto G. – Mazzer R. – Tonellato L., “HACCP: TRA AUTOCONTROLLO E CONTROLLO UFFICIALE”, Atti dell’XI Congresso Internazionale dell’Ordine Nazionale dei Biologi, Napoli, 15-18 ottobre 1998
2. Tonellato L. – Bacci A. – Franco D. – Carretta S. – Sensidoni A., “confezionamento di prodotti ittici semilavorati in atmosfera protettiva. Tecnologie innovative per migliorare la distribuzione e favorire il consumo di pesce”, Atti dell’XVIII Congresso Internazionale dell’Ordine Nazionale dei Biologi, Bellaria, 29 settembre- 1 ottobre 2005
3. Tonellato L. – Mazzer R. Tona M., “Biologo progettista: evoluzione di una professione”, Atti dell’XXII Congresso Internazionale dell’Ordine Nazionale dei Biologi, Cervia, 14-17 ottobre 2009
4. Tona T. – Tona M. – Cal R. – Tonellato L., “L’art. 28 del D.Lgs. 81/2008 tra obbligo normativo e opportunità di crescita: esperienze di valutazione del disagio psicosociale e operatività condivisa”, Atti del convegno nazionale “I nuovi codici del lavoro”, Cagliari, 29-30 aprile 2010.

Articoli di stampa

1. Gasparetto G. – Tonellato L. , “HACCP: a che punto siamo?”, NUOVA RISTORAZIONE, Bologna, estate 1999
2. Tonellato L. – Sangiorgi F., “L’uovo nella cottura sottovuoto”, ZAFFERANO n.8 – Uovo, Padova, luglio 2001, p.54-55

3. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Note introduttive al sottovuoto – per saperne di più”, ZAFFERANO n.9 – Mais, Padova, novembre 2001, p.31-33
4. Tonellato L. – Michieletto N., “Nonsololatte – il primo alimento”, ZAFFERANO n.10 – Latte, Padova, marzo 2002, p.36-38
5. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Possibili alterazioni nel sottovuoto”, ZAFFERANO n.11 – Pasta, Padova, luglio 2002, p.56-57
6. Tonellato L. – Michieletto N., “Nonsolograno”, ZAFFERANO n.11 – Pasta, Padova, luglio 2002, p.71-75
7. Tonellato L. – Sangiorgi F., “L'azienda sotto la cappa”, RISTOARES, Roma, giugno 2002
8. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Il cook & chill”, RISTOARES, Roma, settembre 2002
9. Tonellato L. – Sangiorgi F., “La cottura in sottovuoto:”, ZAFFERANO n. 12 – Maiale, Padova, novembre 2002, p.56-57
10. Tonellato L. , “Le tentazioni della carne”, RISTOARES, Roma, dicembre 2002
11. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Pesce e sottovuoto: provare per credere:”, ZAFFERANO n. 14 – Pesce di mare, Padova, luglio 2003, p.58-59
12. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Cioccolato in sottovuoto: realtà o follia?”, ZAFFERANO n.15 – cioccolato, Padova, novembre 2003, p.72-73
13. Tonellato L.- Ogliotti M., “Carni bianche e sottovuoto”, ZAFFERANO n.16 – Carni bianche, Padova, marzo 2004, p.66-67
14. Tonellato L.- Ogliotti M., “Pomodori e peperoni sottovuoto”, ZAFFERANO n.17 – Pomodoro, Padova, luglio 2004, p.39-40
15. Tonellato L., “Vuoi fare lo chef? Prove generali di formazione superiore”, ZAFFERANO n.18 – Radicchio, Padova, novembre 2004, p. 46-49
16. Tonellato L., “Formazione: passato, presente, futuro”, RISTORAZIONE COLLETTIVA, Milano, marzo 2005, p.86-87
17. Tonellato L., “Rintracciabilità: qualità o sicurezza degli alimenti?”, ZAFFERANO n.19 – Mela, Padova, aprile 2005, p. 46-49
18. Tonellato L. – Sangiorgi F., “ Conservazione e cottura sottovuoto”, ZAFFERANO n.20 – Carni rosse, Padova, luglio 2005, p. 74-77
19. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Confezionamento, conservazione e cottura sottovuoto”, ZAFFERANO n.21 - Grana, Padova, ottobre 2005, p.67-69
20. Tonellato L., “Monumento ai tipici”, ZAFFERANO n.21 - Grana, Padova, ottobre 2005, p.69-70
21. Tonellato L., “Pane sottozero? Sì, grazie!”, ZAFFERANO n.22 - Pane, Padova, febbraio 2006, p.72-75
22. Tonellato L., “Sicurezza alimentare: una rivoluzione?”, ZAFFERANO n.23 – Frutti di bosco, Padova, giugno 2006, p.64-65
23. Tonellato L., “L.I.S.A. e la Torre di Babele”, ZAFFERANO n.24 – Selvaggina, Padova, ottobre 2006, p.67
24. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Catturate gli aromi!”, ZAFFERANO n.25 – Vaniglia, Padova, marzo 2007, p. 66-67
25. Tonellato L. – Sangiorgi F., “E' solo questione di spazio!”, ZAFFERANO n.26 – Frutti di mare, Padova, luglio 2007, p.66
26. Tonellato L., “L'IPSSAR “A. BELTRAME” tra tradizione e innovazione”, ZAFFERANO n.26 – Frutti di mare, Padova, luglio 2007, p.67-68
27. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Non solo sottospirito, ma anche sotto... vuoto!”, ZAFFERANO n.27 – Uva, Padova, ottobre 2007, p.68
28. Tonellato L., “Dolce-amaro, il sapore della rivoluzione!”, ZAFFERANO n.28 – Miele, Padova, febbraio 2008, p.78-79
29. Tonellato L., “Quel pizzico in più...”, ZAFFERANO n.29 – Melanzane e peperoni, Padova, giugno 2008, p.80-81
30. Tonellato L., “Intanto cominciamo dalle scuole”, ZAFFERANO n.30 – Castagne e nocciole, Padova, ottobre 2008, p.77-78
31. Tonellato L., “Pescheria sottovuoto e baccalà mantecato: storie di ordinaria...consulenza”, ZAFFERANO n.31 – Merluzzo, Padova, marzo 2009, p.80-81
32. Tonellato L., “Copriamolo bene e teniamolo lontano dall'aria!”, ZAFFERANO n.32 – Prosciutto crudo, Padova, luglio 2009, p.43
33. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Funghi: puliti e freschi”, ZAFFERANO n.33 – Funghi, Padova, ottobre 2009, p.72-73

34. Tonellato L. – Sangiorgi F., “Carni ovine: niente mezze misure!”, ZAFFERANO n.34 – carni ovine, Padova, febbraio 2010, p.68-69
35. Tonellato L., “Plastica e plastica...!”, ZAFFERANO n.35 – Limone, Padova, giugno 2010, p.74-75
36. Tonellato L., “Cercasi bacchetta magica!”, ZAFFERANO n.36 – Zucca, Padova, ottobre 2010, p.74-75
37. Tonellato L., “A piccole dosi...”, ZAFFERANO n.37 – Erbe aromatiche, Padova, febbraio 2011, p.84-85
38. Tonellato L., “Attenti a non scivolare!”, ZAFFERANO n.38 – Anguria e melone, Padova, giugno 2011, p.82
39. Tonellato L., “Le insidie dell’ambiente di lavoro: dal progetto alla realtà”, Qualità e Sicurezza alimentare, ECOD, San Vittore Olona (MI), settembre 2011, p.11-13
40. Tonellato L., “Patatometro e patatrac!”, ZAFFERANO n.39 – Patata, Padova, ottobre 2011, p.86
41. Tonellato L., “Toccato il fondo?”, ZAFFERANO n.40 – Carciofo, Padova, febbraio 2012, p.90
42. Tonellato L., “Caccia al verme”, ZAFFERANO n.41 – Pesce crudo e marinato, Padova, giugno 2012, p.86
43. Tonellato L., “Meglio al freddo!”, ZAFFERANO n.42 – Macinati di carne, Padova, ottobre 2012, p.83
44. Tonellato L., “Da piangere!”, ZAFFERANO n.43 – Aglio e cipolla, Padova, marzo 2013, p.89
45. Tonellato L., “Per...le!”, ZAFFERANO n.44 – La pera, Padova, giugno 2013, p.79
46. Tonellato L., “Tradizione, alchimia e scienza!”, ZAFFERANO n.45 – Il tartufo, Padova, ottobre 2013, p.81
47. Tonellato L., “Innovazione nella tradizione!”, ZAFFERANO n.46 – I legumi, Padova, febbraio 2014, p.80
48. Tonellato L., “Posso? Non posso?”, ZAFFERANO n.47 – I crostacei, Padova, giugno 2014, p.82
49. Tonellato L., “Sarà sempre libera scelta?”, ZAFFERANO n.48 – Cucina vegetariana e vegana, Padova, ottobre 2014, p.90
50. Tonellato L., “Frode in commercio?”, ZAFFERANO n.49 – Asparagi, Padova, marzo 2015, p.91
51. Tonellato L., “Nella salute e nella malattia...”, ZAFFERANO n.50 – I cereali, Padova, luglio 2015, p.55
52. Tonellato L., “DOP? IGP? No, PPL!”, ZAFFERANO n.51 – Insaccati, Padova, ottobre 2015, p.94
53. Tonellato L., “Buoni per ogni palato”, ZAFFERANO n.52 – Formaggi freschi, Padova, marzo 2016, p.40
54. Tonellato L., “Tutta una bolla d’aria!”, ZAFFERANO n.53 – freddo, semifreddo, mantecato, Padova, giugno 2016, p.39
55. Tonellato L., “Attenti al guscio!”, ZAFFERANO n.54 – Noci, Padova, ottobre 2016, p.88
56. Tonellato L., “Spezie sicure?”, ZAFFERANO n.55 – Le spezie, Padova, marzo 2017, p.85
57. Tonellato L., “Frutta col passaporto?”, ZAFFERANO n.56 – Frutta esotica, Padova, giugno 2017, p.67
58. Tonellato L., “Uno scrigno dal cuore morbido”, ZAFFERANO n.57 – Fritti ed impanati, Padova, ottobre 2017, p.68
59. Tonellato L., “Sottovuoto e non solo”, ZAFFERANO n.58 – Sottovuoto, Padova, gennaio 2018, p.66
60. Tonellato L., “Patatrac! atto II°, acrilammide”, ZAFFERANO n.59 – Radici commestibili, Padova, giugno 2018, p.68

Contributi editoriali ↪ Sangiorgi F., "SOTTOVUOTO TECNICA EVOLUTA", Bibliotheca Culinaria, Lodi, 2007

Dichiaro sotto la mia responsabilità che tutto quanto sopra certificato corrisponde al vero ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute nell'art. 46 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.

Autorizzo al trattamento dei dati personali in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo del 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente secondo la normativa indicata.

Giavera del Montello, 31.12.2018

FIRMA

