

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Daniela Mendolia
Indirizzo Via Franzinetti, 15 - 25126 Brescia
Telefono **+39 3661531207**
E-mail **daniela.mendolia@alice.it**

Nazionalità italiana
Data di nascita 10/12/78

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Gennaio 2012 a oggi

Tecnologo Alimentare libera professione

- consulenza per sistemi di gestione ISO 9001, ISO 22000, standard IFS e BRC, ecc. (creazione, aggiornamento e gestione)
- verifiche ispettive di prima parte (audit interni) e di seconda parte (verifica dei fornitori) per tutti gli ambiti elencati nel presente paragrafo
- copertura del ruolo di Responsabile Qualità
- autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP
- validazioni, prove di shelf-life, studio di nuovi prodotti, ottimizzazione dei processi produttivi, packaging con e senza atmosfera protettiva, analisi sensoriale
- formazione: educazione alimentare, analisi dei pericoli e sistema di autocontrollo igienico-sanitario, rintracciabilità, etichettatura, formazione per alimentaristi, principi dei sistemi di gestione ISO 9001, ISO 22000, formazione del consumatore sui principi della sicurezza alimentare e della produzione degli alimenti, formazione delle commissioni mensa per la ristorazione scolastica
- etichettatura e valori nutrizionali
- redazione e correzione di menù per ristorazione collettiva
- assistenza per gli aspetti di sicurezza alimentare, nutrizione e caratteristiche delle forniture nella redazione dei capitolati tecnici per gli appalti del servizio di ristorazione collettiva
- assistenza per l'ottemperanza agli obblighi normativi in tema di sicurezza alimentare ed igiene delle produzioni alimentari (avvio di nuove attività alimentari, modifica e miglioramento di attività esistenti, rapporti con le Autorità di controllo, i clienti ed i fornitori, aggiornamento normativo)

Principali ambiti/ prodotti oggetto di consulenza: HO.RE.CA., ristorazione collettiva, pasta e prodotti similari, polenta pronta preimballata, caffè, uova, vini e liquori, mangimi, latte e derivati, pane e prodotti da forno, prodotti dolciari, marmellate e confetture, prodotti vegani e vegani crudisti, produzione di germogli, carni e insaccati, prodotti surgelati.

- Date (da – a) *2005 - 2011*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *Optima Servizi Integrati per l'Azienda S.r.l
Via Moretto, 17 Botticino (BS)*
 - Tipo di azienda o settore *Consulenza*
 - Tipo di impiego *Consulente – settore alimenti*
 - Principali mansioni e responsabilità *Ho ricoperto la funzione di Responsabile Qualità in più Aziende e ho gestito progetti di diversa entità presso Amministrazioni Comunali, PMI alimentari ed esercizi commerciali.
I principali ambiti in cui ho lavorato sono: HO.RE.CA., ristorazione collettiva, pastifici, torrefazione caffè, allevamenti ovaiole e confezionamento uova, produzione vini e liquori, mangimifici, caseifici, produzione conserve.
Le attività possono essere così riassunte:*
 - sistema di Autocontrollo igienico-sanitario, comprese attività legate alla verifica del sistema (controllo documentazione, prelievo di campioni per analisi di laboratorio, ecc.) ;
 - corsi di formazione (educazione alimentare, sistema di autocontrollo igienico-sanitario, rintracciabilità, etichettatura, formazione per alimentaristi, ISO 9001:2008, ISO 22000);
 - creazione di Sistemi di Gestione al fine di ottenere certificazioni;
 - audit di prima e seconda parte anche per Aziende non operanti nel settore alimentare (ottenuta qualifica internal auditor ISO 9001:2000 nel 2006);
 - copertura della funzione di Responsabile Qualità;
 - certificazione di prodotto;
 - redazione capitolati tecnici per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (aspetti igienico-sanitari e caratteristiche del servizio);
 - risoluzione di problematiche relative al processo produttivo (conformità alla legislazione nazionale e comunitaria, etichettatura nazionale e secondo standard FDA), validazione di processi produttivi, prove di shelf-life, studio di nuove soluzioni per l'ottenimento/miglioramento del prodotto anche attraverso modifiche impiantistiche, menù, diete speciali, gestione del personale, gestione rapporti con fornitori e clienti;
 - etichettatura;
 - attività di marketing per l'acquisizione di nuovi clienti e la cura di quelli esistenti.
- Sono disponibili le referenze redatte dal Dr. Giorgio Zennaro*
-
- Date (da – a) *Settembre 2005 – Novembre 2005*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *CRAM Biolab S.r.l. unipersonale
Via Zara, 68 Brescia*
 - Tipo di azienda o settore *Consulenza e ricerche alimentari e microbiologiche*
 - Tipo di impiego *Consulente – gestione delle prove di laboratorio*
 - Principali mansioni e responsabilità *Ho collaborando occasionalmente gestendo prove di laboratorio microbiologico.*
-
- Date (da – a) *Giugno 2004 – Settembre 2004*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *Ambiente e Foresta Brescia*
 - Tipo di azienda o settore *Consulenza*
 - Tipo di impiego *Consulente*
 - Principali mansioni e responsabilità *Ho collaborato con Ambiente & Foresta, come consulente, per effettuare la certificazione EMAS II di aziende situate nel territorio del Parco dell'Alto Garda Bresciano.*
-
- Date (da – a) *Aprile 2004*
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro *DSM Food Specialties Lacchiarella (MI)*
 - Tipo di azienda o settore *Chimico*
 - Tipo di impiego *Rappresentante*
 - Principali mansioni e responsabilità *Ho partecipato ad Analytical Week FIL-IDF dove mi interessavo dei visitatori provenienti da realtà estere per dare spiegazioni, per lo più in lingua inglese, relative al Delvo test per gli antifermanti nel latte.*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ISTRUZIONE

- Date (da – a) 1997 – aprile 2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università di Milano – Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
Ho svolto la tesi sperimentale dal titolo “La determinazione dell’acido D-L lattico quale parametro di controllo di alcuni processi fermentativi che utilizzano batteri lattici”. Relatore Prof. Roberto Foschino, correlatori Dott.ssa Roberta Lodi e Dott.ssa Milena Brasca.
Per elaborare la tesi ho seguito l’andamento della fermentazione operata da diversi batteri lattici di interesse caseario, ho poi applicato un metodo innovativo per la determinazione degli isomeri dell’acido lattico (sistema amperometrico a biosensori) verificandone il successo.
99/110
- Livello nella classificazione nazionale

- Date (da – a) 1993 - 1997
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Tecnico Agrario Statale “G. Pastori” - Brescia
- Qualifica conseguita Diploma di Perito Agrario
- Livello nella classificazione nazionale 48/60

CORSI DI FORMAZIONE

Lista completa a disposizione su richiesta.

- Date (da – a) 6-7 marzo 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Lloyd’s Register Quality Assurance
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Internal QMS Auditor
- Qualifica conseguita Esame finale superato

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

PRIMA LINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

Francese

- Capacità di lettura Buono
- Capacità di scrittura Elementare
- Capacità di espressione orale Elementare

Inglese

- Capacità di lettura Buono
- Capacità di scrittura Elementare
- Capacità di espressione orale Elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Ottima conoscenza di word, excel ,power point, (office e omologhi openoffice) posta elettronica, applicativi per internet;
Competenze relative al laboratorio microbiologico acquisite durante il periodo di tesi e il lavoro presso Cram Biolab.

PATENTE O PATENTI

Patente tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Sono iscritta all'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria (n.295) dal 2004

Autorizzo al trattamento dei dati personali in base al D.Lgs 196/2003

Brescia, 01 Marzo 2016

