

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Daniela Mendolia
Indirizzo Via P. [redacted], 15 - 25126 Brescia
Telefono [redacted]
E-mail daniela.mendolia@alice.it
Nazionalità italiana
Data di nascita [redacted]

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
- R&D ricettazione e processi produttivi, validazioni, prove di shelf-life, ottimizzazione dei processi produttivi esistenti, packaging attivi, intelligenti e con 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
- docente in scuola di alta formazione professionale per pasticcere, gelatiere, cuoco pastaio, panificatore
- etichettatura e valori nutrizionali (standard europeo ed FDA)
- redazione dei documenti di gara e gestione della gara per appalti pubblici di affidamento del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare
- controllo delle mense scolastiche gestite in proprio (audit di prima parte) e tramite appalto (audit di seconda parte al gestore del servizio di ristorazione)
- 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 simili, 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.

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

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

- Capacità di lettura **Inglese**
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 il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Brescia, 01 Settembre 2022