

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Daniela Mendolia
Indirizzo
Telefono
E-mail

Nazionalità italiana

Data di nascita

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 pasticciere, 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 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 Acquisizione e gestione clienti
Consulenza igienico-sanitaria per aziende agroalimentari, settore pubblico e privato
Copertura del ruolo di responsabile qualità in Aziende clienti
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 Collaborazione occasionale per la gestione di 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 Consulente per 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 Rappresentante per il prodotto Delvo Test (kit per la ricerca di antibiotici nel latte) durante l'Analytical Week FIL-IDF

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.
-
- 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

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)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Brescia, 01 Luglio 2024