

**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) Gennaio 2012 a oggi
- Tipo di impiego Tecnologo Alimentare libera professione

• Principali mansioni e responsabilità

- 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 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)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
- 2005 - 2011*
- Optima Servizi Integrati per l'Azienda S.r.l  
Via Moretto, 17 Botticino (BS)
- Consulenza*
- Consulente – settore alimenti
- 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
- Settembre 2005 – Novembre 2005*
- CRAM Biolab S.r.l. unipersonale  
Via Zara, 68 Brescia
- Consulenza e ricerche alimentari e microbiologiche*
- Consulente – gestione delle prove di laboratorio
- Collaborazione occasionale per la gestione di prove di laboratorio microbiologico.
- Giugno 2004 – Settembre 2004*
- Ambiente e Foresta Brescia
- Consulenza*
- Consulente
- Consulente per certificazione EMAS II di aziende situate nel territorio del Parco dell'Alto Garda Bresciano.
- Aprile 2004*
- DSM Food Specialties Lacchiarella (MI)
- Chimico*
- Rappresentante
- 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)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Qualifica conseguita
- 1997 – aprile 2004*
- Università di Milano – Facoltà di Agraria
- 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.
- 1993 - 1997*
- Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Pastori" - Brescia
- 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	<b>Italiano</b>
ALTRE LINGUE	
• Capacità di lettura	<b>Francese</b>
• Capacità di scrittura	Buono
• Capacità di espressione orale	Elementare
• Capacità di lettura	<b>Inglese</b>
• Capacità di scrittura	Buono
• 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