



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome/Cognome **Piussi Daniela**

E-mail **daniela.piussi@tiscali.it**

Sito internet **www.danielapiussi.eu**

Cittadinanza **Italiana**

Data di nascita **10.02.1969**

Sesso **Femminile**

Occupazione desiderata/Settore professionale

Ruoli occupati e ricercati:

- Management aziendali
- Project Manager
- General Manager
- Consulente AREA Qualità, Sicurezza, Ambiente ed Innovazione
- Responsabile Gestione Qualità

I settori su cui ho lavorato e per i quali ho già maturato una buona esperienza sono:

Ristorazione collettiva e scolastica, settore uova e Ovoprodotti, settore lattiero caseario, settore logistica e settore alimentare in genere dai prodotti surgelati alla macellazione, settore prodotti da forno e settore avicolo.

Eventualmente anche nel settore turistico di montagna alla luce delle esperienze maturate in ambito invernale ed estivo.

Esperienza professionale

Attualmente svolgo la libera professione come consulente nel settore alimentare e nello specifico mi sto occupando di:

- attività di formazione per corsi obbligatori rivolti a tutti gli operatori del settore alimentare in base alle linee guida pubblicate dalla Regione Friuli Venezia Giulia Protocollo Nr. 9916/SPS-VETAL;
- attività di formazione per la sensibilizzazione degli operatori che operano nel settore alimentare sopprimendo l'obbligo del cd. "libretto di idoneità sanitaria" e disponendo la formazione degli addetti alla manipolazione dei prodotti alimentari e dei responsabili dei sistemi H.A.C.C.P delle imprese in tutta Italia;
- sviluppo di manuali di corretta prassi operativa (manuali di Autocontrollo secondo la metodologia H.A.C.C.P.);
- sviluppo della documentazione per le certificazioni basate sugli standard BRC e IFS;
- Auditor per Sistemi Qualità UNI EN ISO 9001:2008, standard BRC e IFS, UNI EN ISO 22000:2005;
- servizio di assistenza per predisporre un protocollo per l'individuazione della data di scadenza o del termine minimo di conservazione (provvedimento del 13 gennaio 2005 al punto 3.7.5);
- servizio di assistenza relativo al Regolamento CE "Pacchetto Igiene" e Sicurezza alimentare;
- attività che svolgo saltuariamente nel periodo estivo in quanto d'inverno in qualità di maestro di sci svolgo l'attività di maestro di sci di fondo e accompagnatore con le racchette da neve (cjaspole) nei periodi invernali e di istruttore di Nordik Wolking nel periodo estivo.

Attuali impegni professionali

- Dal 2010 ad oggi collaboro con alcune amministrazioni comunali come membro esterno nelle commissioni di gara per affidamenti di concessioni per la fornitura di servizio di ristorazione collettiva e/o di pasti domiciliari e/o di fornitura derrate alimentari (Remanzacco, Tarcento; Buja e Treppo, Musile di Piave, Ambito di Cividale del Friuli, Pontebba, ecc).
- Dal 2010 ad oggi collaboro con le ASP di Tolmezzo e di Cividale del Friuli come consulente.
- Collaboro da maggio 2009 con la Cooperativa Agricoltori Valcanale (Caseificio di Ugovizza - Comune di Malborghetto-Valbruna) di Ugovizza con la qualifica di Consigliere prima e di vice Presidente ora in ambito gestionale e consulente per quanto di mia diretta competenza.
- Da maggio 2005 a ottobre 2008 ho svolto attività di presidente e direttore della Scuola Sci Fondo Valcanale Società Cooperativa. In questo ambito mi occupavo come società individuale del contratto in subappalto della gestione di battitura e manutenzione delle piste da fondo del Tarvisiano (Consorzio di Promozione Turistica e PROMOTUR).
- Da gennaio 2009 ad oggi svolgo l'attività di direttore dell'Associazione Maestri Scuola Sci Fondo Valcanale all'interno della quale pratico la professione di maestro di sci e Direttore.

**Istruzione e
formazione**

Diplomata nell'anno 88/89 presso il Liceo Scientifico "Luigi Magrini" di Tarvisio

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari il 28/03/95 presso la facoltà di Agraria di Udine con valutazione 102/110. Tesi : Influenza delle modalità di confezionamento sulla qualità microbiologica e sulla shelf-life di formaggi a breve maturazione" a seguito della tesi pubblicazione sul "Journal of Food

Protection" vol. 59, n° 5.1996, "The Behavior of Yeast Population in Stracchino Cheese Packaged under Various Conditions" (Relatore Dott.ssa Mara Lucia Stecchini).

Anno 1995 corso di assaggiatore di olio di oliva extravergine con successivo tirocinio di due anni per abilitare tale professione (riconoscimento MIPAF).

Anno 1996 corso di assaggiatore di formaggi (corso base)

Attualmente sono un componente per la costituzione di un panel interprofessionale di degustatori oli d'oliva – Reg. (CEE) n. 2568/91 e modifica con reg. (CE) 796/02 in attesa di prossimo accreditamento da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Master in EUROPROGETTAZIONE (Trieste 22_26 novembre 2011)

Attestato di abilitazione alla Legge Regionale relativa alla figura del "IL CACCIATORE FORMATO (19/03/2016)

Anno 2016 riconoscimento di MENTOR di Circoli di Studio (CdS) presso la struttura CRAMARS di Tolmezzo

Attualmente frequento il MASTER UNIVERSITARIO RELATIVO ALLA Riabilitazione Psiconutrizionale progressiva dei disturbi del comportamento Alimentare (DGA) 2017

Alcune esperienze formative

- VII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (Poznan, 21-26 settembre 1997 Polonia)
- International Symposium on Food-Borne salmonella in Poultry (Baltimora, 25-26 luglio 1998 Maryland)
- VIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (Bologna, 19-23 settembre 1999)
- IX European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products (Kusadasi, 09-19 settembre 2001 Turchia)
- Convegno nazionale: "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare- autocontrollo ed HACCP nella produzione di alimenti"(Unipath Bologna 04 maggio 1995).
- Convegno nazionale: "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare. La garanzia della qualità operativa nel laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti" (Unipath Bologna 02 maggio 1996).
- 1° Convegno nazionale: "Acidi grassi polinsaturi omega-3 nei lattini e derivati e nei prodotti agroalimentari: attualità e prospettive" (26-27 marzo 1999)
- 1° Simposio: "Utilizzo di Sistemi Analitici non convenzionali per l'Autocontrollo nell'Industria Alimentare" (29 maggio 1999)
- Convegno: "Presente e Futuro nella Sicurezza Alimentare: dall'autocontrollo al risk assessment" (22 febbraio 2002)
- Simposio: Incontro tecnico sul sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi RASFF- 30 Years Rapid Alert System for Food and Feed "KEEPING AN EYE ON YOUR FOOD" (Autoworld, Brussels, 16 luglio 2009)
- Convegno: MADE IN ITALY E PRODOTTI TIPICI (DOP, IGP, STG, e PT) nella filiera agroalimentare: etichettatura, controllo e regime sanzionatorio (Mestre 26 settembre 2014)
- Convegno "Alimenti funzionali e "FREE FROM": Formulazione, Valutazione nutrizionale e Informazioni al Consumatore" (Treviso 21 aprile 2016)
- Convegno "CHALLENGE TEST: Metodologie e strumenti pratici per una corretta valutazione" (Marghera 26 maggio 2016)

Seminari:

- "Il tempo è un capitale finito. Strategie di gestione del proprio tempo"* (Maggio 1999)
- "Il ruolo del laboratorio nella nuova normativa di Autocontrollo Alimentare. Considerazioni ed esperienze"* (20 ottobre 2000).
- "La valutazione dei sistemi di ristorazione collettiva"* (Udine, 17 maggio 2007)

Corsi:

- "Sicurezza e Salubrità del prodotto" (presso Formazione Unindustria Treviso 07-08 e 15-18 maggio 1998)
- Igiene e sanificazione nell'industria alimentare. La normativa sulla manipolazione dei prodotti detergenti e sanificanti riguardo la sicurezza. (aprile-maggio 1999)
- Verifiche Ispettive interne (maggio 1999)
- Corso di istruzione sul software "SESAME" (Giugno 1999)
- Corso per "Tecniche di estrazione in analisi OGM" (14 – 15 marzo 2002)
- Corso con qualifica di addetto Antincendio per aziende a rischio medio (18 – 25 marzo 2002)

- Corso di formazione: “Regolamento CE “Pacchetto Igiene” e Sicurezza alimentare in Friuli Venezia Giulia e realtà applicative della nuova normativa comunitaria. La sicurezza alimentare nella filiera del prosciutto di San Daniele” (03 - 10 - 16 novembre 2006)
- Corso “ Gli standard BRC e IFS, audit su tali standard” (13 - 14 - 15 giugno 2007)
- Corso per Direttori di Scuole di Sci (Paluzza, 29 novembre 2009)
- Corso di formazione sul Diritto Alimentare (Brescia, 4 gg 2010)
- Corso di Gestione delle sostanze Pericolose (Reach, CLP, MSDS, ADR) e rifiuti (28 aprile 2015)
- Corso di formazione Antincendio medio Rischio (Bologna 10 dicembre 2015)
- Corso HYPOTHERMIA 1.2 (6 E 7 MARZO 2015)
- Corso “Sistemi di monitoraggio degli insetti nelle Industrie Alimentari in conformità alla norma UNI 11381 (Bologna 3 maggio 2016)
- Corso di Psichiatria di genere:Società e Genere: Nodi e snodi in Psichiatria (Udine 2017)
- Corso di formazione per la sicurezza: Formazione Specifica per classe di Rischio Alto (Udine 23 e 24 giugno 2017).

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

Italiana

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Tedesco

Inglese

Francese

Comprensione		Parlato		Scritto	
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
C1	B2	B2	B2	A2	
C1	B2	B2	B2	A2	
C1	B2	B2	B2	A1	

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

Buone capacità e competenze organizzative in ambito di gestione di laboratori di analisi e di gestione aziendale

Laboratorio di analisi: Az. Agricola Maia, Azienda Maia Agroalimentare e Roncadin Pizze in qualità di Responsabile Assicurazione Qualità

Gestione Aziendale: SCT Servizi in qualità di Direttore tecnico, Cooperativa Jolly Service in qualità di Direttore, UniJolly s.a. in qualità di Project Manager e General Manager, Gruppo Granarolo Responsabile della Qualità, Ambiente ed Innovazione per l'attività di logistica, Scuola Sci Fondo Valcanale in qualità di direttore e Presidente e nella gestione delle attività di gestione e manutenzione piste di fondo di tutto il comprensorio della Valcanale.

Capacità e competenze tecniche

La sottoscritta possiede i titoli ed i requisiti più appropriati per svolgere l'incarico tecnico –professionale richiesto per espletare le attività collegate alla ristorazione collettiva e cerimoniale/protocollare relativa a bandi di gara, in quanto ha già risposto in modo positivo al precedente bando aggiudicandosi la gestione dei servizi di ristorazione collettiva e occupandosi della fase di avviamento preposta alla figura di Project Manager.

Oltre all'esperienza specifica su tale appalto, possiedo il titolo di laurea in scienze tecnologiche alimentari, tuttavia al fine di garantire il livello della prestazione adeguato possiedo un'esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione collettiva per un periodo continuativo, di almeno 5 anni, in sistemi di produzione pasti sia sotto il profilo quantitativo che organizzativo (contestuale abbinamento legume tradizionali / legume fresco – caldo, numerosità della cucine, poli cottura, sale di refezione). Ho partecipato a tavoli tecnici istituzionali dedicati alla programmazione e sviluppo delle azioni di prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche degenerative non trasmissibili.

Ho lavorato in qualità di Responsabile Qualità, Ambiente ed Innovazione nel Gruppo Granarolo presso ZeroQuattro s.r.l. e ZeroQuattro Logistica s.r.l dal 2012 al 2017 in ambito di Logistica e di distribuzione frazionata italiana ed estera.

Ho frequentato un MASTER in EUROPROGETTAZIONE per completare il percorso formativo in Progettazione, nello specifico per i bandi europei.

Possiedo un' ottima conoscenza e preparazione relativamente a:

- normativa alimentare e igienico-sanitaria;
- normativa relativa alla materia della ristorazione scolastica;
- linee guida nazionali e regionali sulla refezione collettiva scolastica;
- documenti internazionali, nazionali e regionali sulle politiche alimentari e nutrizionali dedicati alle
- collettività con particolare riguardo alle collettività scolastiche;
- piani e programmi internazionali, nazionali, regionali e locali di prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche degenerative non trasmissibili e relative azioni attivate.

Oltre a questa competenza maturata in ambito ristorazione, l'attuale impegno nel settore alimentare e in qualità di vice presidente della Cooperativa Agricoltori Valcanale mi permettono di mantenere le competenze attive e di aumentare le conoscenze attraverso continue attività di consulenza in diversi settori.

Capacità e competenze informatiche

In ogni ambito lavorativo le capacità e le competenze informatiche erano necessarie.

Alcune sono state ulteriormente incrementate da software tipici del settore.

- Ottimo uso del personal computer in ambiente Window (Pacchetto MICROSOFT OFFICE), GARMIN, OPENOFFICE, ecc.
- Gestione software per la gestione della qualità ASTRA VISION, e per le buone norme di laboratorio MANUALE DELLA QUALITÀ, ARCHILAB.)

Altre capacità e competenze

Oltre alla pratica della professione madre relativa alla consulenza in ambito Food & Beverage, come già riportato precedentemente ho altre abilitazioni e professioni.

Predispongo e ho predisposto sistemi di autocontrollo, rintracciabilità, certificazione di prodotto e certificazioni aziendali in tutte le aziende in cui ho lavorato.

Ho gestito dalla stagione 2004/2005 alla stagione 2012- 13 tutte le piste da fondo della Valcanale (60 km di piste del comprensorio).

Altre competenze professionali ulteriori alla mia professione principale sono:

- Abilitazione alla professione di maestro di sci di fondo (anno 1996) con specializzazione al ruolo di direttore di scuola di sci
- Abilitazione alla professione di istruttore di Nordik Wolking (anno 2005);
- Abilitazione nazionale omologatori piste di sci fondo e biathlon (anno 2007).
- Abilitazione alla figura professionale di Soccorritore secondo la Legge Regionale 2/2002 art. 147 comma 2.(Marzo 2013)

Patente

Patente di tipo B.

Ulteriori informazioni

Dal 1989 al 1992 lavoro stagionale presso A.C.I. del valico Autostradale turistico - commerciale di Tarvisio con qualifica di cassiera;

Nel 1994 - 1995 tirocinio universitario presso il laboratorio del salumificio Morgante di Romans d'Isonzo;

Nel periodo settembre-ottobre ho svolto attività di consulenza come responsabile della Sanificazione presso il Gruppo "Arena" (Argel) di Atesa (CH) sulla linea "Il piacere della Pasta" (Pasta precotta - surgelata);

Dal maggio 1995 al giugno 1997 ho svolto attività di consulente presso il Caseificio Sociale Venchiaredo di Ramuscello di Sesto a Reghena (PN), Azienda produttrice di formaggi freschi, come responsabile della sanificazione e collaboratrice per il Piano di Controllo Qualità secondo la metodologia HACCP;

Dal giugno 1997 al marzo 2003 ho svolto attività di dipendente con la qualifica di responsabile Assicurazione Qualità e Controllo Qualità presso un'azienda leader del settore agro-alimentare, azienda (Azienda MAIA Agroalimentare) che produce e commercializza uova in guscio confezionate e ovoprodotti.

Ho condotto l'azienda alla certificazione di Qualità secondo le UNI EN ISO 9002 (marzo 2001).

Come Responsabile Qualità mi sono occupata a 360 gradi anche della sicurezza e del rispetto ambientale come previsto dal manuale della qualità.

Da aprile 2003 a dicembre 2003 ho svolto attività di dipendente con la qualifica di Assicurazione Qualità presso l'azienda RONCADIN, azienda leader del settore delle pizze surgelate e facente parte del gruppo ARENA. Ho condotto l'azienda alla certificazione secondo i protocolli BRC e IFS (dicembre 2004), rispettivamente certificazioni per il mercato inglese e tedesco.

Da gennaio 2004 a dicembre 2004 ho svolto attività di direzione tecnico-gestionale presso una società di servizi di Milano (SCT Servizi) che si occupa di sanificazione di aziende alimentari e di logistica. Come direttore tecnico ho avuto la possibilità di collaborare in realtà alimentari come ARENA, Galbani, Fattorie Osella (gruppo KRAFT), Granmilano (Gruppo Barilla).

Da gennaio 2005 al 2008 ho svolto attività come libero professionista collaborando con società di consulenza, con una società di vendita prodotti chimici (ARAL) e con una cooperativa di Udine che svolge attività in campo assistenziale e di ristorazione collettiva in tutta Italia (Cooperativa Sociale UNIVERSIIS).

Da maggio 2005 a ottobre 2008 ho svolto attività di presidente e direttore della Scuola Sci Fondo Valcanale Società Cooperativa. In questo ambito mi occupavo ed ancora oggi mi occupo come società individuale del contratto in subappalto della gestione di battitura e manutenzione delle piste da fondo del Tarvisiano (Consorzio di Promozione Turistica e PROMOTUR).

Da gennaio 2009 ad oggi svolgo l'attività di direttore dell'Associazione maestri Scuola Sci Fondo Valcanale all'interno della quale pratico la professione di maestro di sci.

Da maggio 2006 a ottobre 2007 ho svolto attività di direzione tecnico-gestionale presso il centro di cottura JOLLY SERVICE operante nel campo della ristorazione collettiva e del catering in provincia di Udine. Mi sono occupata nello specifico di tutta la parte gestionale della struttura, dalla gestione del personale all'approvvigionamento delle derrate alimentari, dall'analisi dei costi alla definizione delle offerte economiche. Non ultimo coordino il gruppo di lavoro che si occupa della preparazione delle gare pubbliche e private in ambito di ristorazione scolastica, privata e ospedaliera. Ho vinto la gara d'appalto per gestire l'attività di ristorazione presso il Consiglio dei Ministri dell'Unione Europea.

Da novembre 2007 a fine anno 2010 ho svolto attività di Project Manager e General Manager per la società di diritto belga UNIJOLLY s.a. per gestire l'attività di ristorazione presso il Consiglio dei Ministri della Unione Europea

Da giugno 2010 a dicembre 2011 ho avuto un rapporto di collaborazione con la società ANDROMEDA, azienda alimentare del settore delle acque minerali a marchio "Pradis", con il ruolo di Direttore Sanitario

Dal 2012 al 2017 ho svolto il ruolo di responsabile Qualità, Ambiente ed Innovazione nel Gruppo GRANAROLO e nel dettaglio per le società del Gruppo ZeroQuattro Logistica e ZeroQuattro srl occupandomi di tutta la logistica del gruppo Granarolo.

Ulteriori Informazioni

Ho collaborato e saltuariamente sono in contatto con il professore Franco Ottaviani responsabile del Laboratorio Alimenti - Consal sas di Sandrigo (VI).

Collaboro con la facoltà di Medicina Veterinaria di Milano con la prof.ssa Silvia Cerolini con la quale è stato svolto anche una lavoro di ricerca con relativa tesi "Produzione intensiva di uova da consumo arricchite in acidi grassi polinsaturi (omega-3): performance produttive e caratteristiche qualitative".

Ho collaborato e sono attualmente in contatto con l'Università di Udine (Dipartimento di Scienze degli alimenti) in particolar modo con il direttore del dipartimento il prof. Lanfranco Conte con il quale abbiamo collaborato per lo sviluppo e la successiva stesura di un lavoro di tesi come correlatore "Approcci analitici innovativi per la valutazione della qualità di uova ed ovoprodotti: applicazione delle tecniche NIRs"

(Carazzolo Alberto, Baldassini Omar, Bortolomeazzi Renzo, Conte Lanfranco, Piuksi Daniela - La tecnica NIRS nella valutazione di uova ed ovoprodotti, Industrie alimentari, Pinerolo (IT), 2002, Vol. 41, pp. 262 – 267).

Sempre presso l'Università di Udine ho tenuto nel corso di Industrie Alimentari dei prodotti di Origine Animale lezioni specifiche sulle uova e sugli ovoprodotti.

Ho collaborato per tre mandati con l'ordine dei tecnologi alimentari del Friuli Venezia Giulia precedentemente con il ruolo di Tesoriere mentre attualmente come consigliere, per cui risultato regolarmente iscritta all'ordine (iscrizione n° 033).

Attualmente da novembre 2016 ho ricevuto la nomina di Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari triennio 2016-2019.

Ho collaborato e attualmente sono in contatto con l'Università di Bari (facoltà di medicina veterinaria) in particolare con la Prof.ssa Tantillo. Presso tale Università ho tenuto un seminario dal titolo "La qualità delle uova e la rintracciabilità nella filiera produttiva delle uova" alla Scuola di specializzazione in Ispezione degli Alimenti.

Ho collaborato con la mansione di responsabile per la sicurezza igienico - sanitaria con il caseificio di Valvasone, caseificio facente parte del Consorzio del Formaggio Montasio.

In seguito all'abilitazione rilasciatomi con la qualifica di omologatore nazionale di piste da fondo ho certificato due piste da fondo nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Ho collaborato da luglio 2005 ad aprile 2008 con la Cooperativa Sociale UNIVERSIIS, con la Cooperativa JOLLY SERVICE e con la società CONSULTSAN operanti in ambito assistenziale con integrazione alla ristorazione collettiva.

Ho fondato la società di diritto belga che si occupa della ristorazione del Consiglio dei ministri della comunità Europea alla luce del ruolo di Project Manager nella fase preliminare di avvio dell'appalto.

Ho da poco assunto il ruolo di CTU (Consulente Tecnico) del giudice del tribunale di Trieste relativamente ad una contenzioso tecnico. (2010-2011)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".

Firma