

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ORLANDO CLAUDIO
Indirizzo	Tavagnacco (Udine), Via Bariglaria n° 15
Telefono	347 / 7219443
E-mail	c-orlando@libero.it
Nazionalità	italiana
Luogo e data di nascita	Ginevra (CH), 22 marzo 1967

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Tipo di azienda o settore

Libero professionista in tecnologie alimentari.

• Principali mansioni e responsabilità

Servizio di consulenza tecnico-scientifica ad enti pubblici che gestiscono direttamente o in appalto servizi di ristorazione o aziende aventi l'obiettivo di sviluppare un controllo qualità sulla propria produzione

• Date (da – a)

Dal 1995 a tutt'oggi

• Periodo e nome del datore di lavoro

- dal 1995 al 2001 al Comune di Padova (settore di Pubblica Istruzione) che distribuisce giornalmente circa 4.000 pasti in 58 terminali di distribuzione;
- dal 1999 al 2001 al Comune di Venezia (comprensivo di isole e Mestre), che distribuisce giornalmente pasti presso 93 refettori scolastici;
- dal 1999 al 2002 all'A.S.L. n° 4 "Medio Friuli", nella formazione dei vigili sanitari del settore di Igiene Pubblica e Prevenzione di Udine e nella predisposizione con la dr.ssa C. Savonitto e il dr. A. Savoia delle linee guida nel settore della ristorazione scolastica ed ospedaliera.
- dal 1999 al 2002 agli ospedali di medicina fisica e riabilitazione "Gervasutta" di UDINE, civile di CIVIDALE (UD), civile di SAN DANIELE (UD), al Dipartimento di Salute Mentale di San Osvaldo (UD), al Centro Servizi per l'handicap della provincia di Udine;
- dal 2002 al 2009 alle Case di Riposo di Padova: I.R.A. (Istituto di Riposo per Anziani, Guido Reni, Pensionato Piaggi, Residenza Gidoni).
- dal 2008 al 2011 all'E.R.Di.S.U. – Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Udine e Trieste per il controllo delle mense universitarie gestite da ditte di ristorazione;
- dal 2000 al 2022 per i Comuni friulani di Rivignano, Casarsa della Delizia, Codroipo, Reana del Rojale, Tavagnacco, Martignacco, Pagnacco, Colloredo di Monte Albano, Coseano, San Vito di Fagagna, Magnano in Riviera, Campoformido, Muzzana del Turgnano; Prepotto, Mereto di Tomba, Colloredo di M.A., Trivignano Udinese, Moruzzo, E.R.Di.S.U. di Udine e Trieste, Insiel di Trieste, ARDISS - Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario del FVG.
- nell'ultimo biennio 2023 e 2024, consulenza per i seguenti Comuni o Enti: Artegna, Magnano in Riviera, Majano, Moruzzo, Mereto di Tomba, Gemona del Friuli, Sacile, Spilimbergo, Brugnera, San Giorgio della Richinvelda, Casarsa della Delizia, San Vito al Tagliamento e ARDiS (Agenzia Regionale per il Diritto agli Studi.).

• Tipo di azienda o settore

Libero professionista in tecnologie alimentari.

• Principali mansioni e responsabilità

Iscritto all'ordine dei tecnologi alimentari del FVG al numero 14 da febbraio 2000.

- Controllo qualitativo e quantitativo del servizio di ristorazione scolastica, verifica conformità requisiti da capitolato o da offerta di gara.
- Formulazione di tutti i capitolati tecnici per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica: menù, caratteristiche delle materie prime, organizzazione del servizio.
- Commissario in gare di appalto in qualità di esperto esterno all'Amministrazione per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica
- Realizzazione di piani di autocontrollo in ottemperanza al D. lgs. 193/2007 e ai regolamenti comunitari Reg. CE n. 852 e 853 del 2004, Reg. CE n. 2073 del 2005.
- Svolgimento di corsi di formazione, sensibilizzazione ed aggiornamento degli operatori alimentari direttamente presso aziende riguardo l'igiene dei prodotti alimentari e l'applicazione del sistema H.A.C.C.P. sul settore alimentare.

• Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Libero professionista in tecnologie alimentari. Tecnico ispettore per il Triveneto per conto della Q Certificazioni s.r.l. nella verifica della corretta applicazione delle norme e delle procedure per la produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti da agricoltura biologica certificati ai sensi del Reg. CE 834/2007.
• Date (da – a) • Nome del datore di lavoro	Febbraio 2011 – febbraio 2012 Q Certificazioni s.r.l. – Monteriggioni (Siena)
• Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Dal 2000 a tutt'oggi Ministero della Pubblica Istruzione. Scuola secondaria di I grado Docente di Educazione Tecnica presso scuole della provincia di Udine.
• Date (da – a) • Periodo e nome del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Dal 1992 al 1995 Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine. Collaborazione con il prof. Alessandro Sensidoni. Settore agro-alimentare. Attività didattica o di laboratorio.
• Date (da – a) • Nome del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Principali mansioni e responsabilità	Dal 1 ottobre 1994 al 31 marzo 1995 CEE - Faculté des Sciences Agronomiques di Gembloux (Belgio) Settore agro-alimentare Contratto con la CEE sulla caratterizzazione qualitativa e shelf-life dell'olio di borragine miscelato all'olio extra vergine d'oliva.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	Dal 1986 al 1991 Università degli Studi di Udine – Facoltà di Agraria. Chimica, tecnologie alimentari. Scienze delle preparazioni alimentari il 10 dicembre 1991 con voto 108 / 110.
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita	Dal 1982 al 1986 Liceo scientifico "G. Marinelli" di Udine. Italiano, latino, matematica, scienze, biologia, scienze naturali, lingue. Diploma di maturità scientifica.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	FRANCESE
• Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale	Livello: ottimo livello: buono livello: ottimo

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

livello: buono

livello: buono

livello: buono

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Windows e Windows NT: ottima conoscenza.

Word, Excel, Power point: ottima conoscenza.

Internet e Posta Elettronica: ottima conoscenza.

PATENTE O PATENTI

Patente tipo B – Mezzo proprio

ULTERIORI INFORMAZIONI

Il sottoscritto è regolarmente iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli-Venezia Giulia. E' autore di 9 lavori a carattere scientifico pubblicati su riviste specializzate nazionali e internazionali o presentati a congressi del settore.

1. **Sensidoni A., Jarrah S., Orlando C., Simcic M.** (1993): "Formulazione di una bevanda a base di frutta e polvere di siero di latte." Convegno MAF di Lodi, 26 gennaio 1993.
2. **Pittia P., Anese M., Orlando C., Sensidoni A.** (1993): "Colorimetric measurements of meat products cooked using different systems." ICEF6, Sixth International Congress on Engineering and Food, May 23-27, Chiba, Japan.
3. **Orlando C., Zuliani W., Sensidoni A.** (1994): "Studio del processo di salatura e di affumicatura in filetti di trota salmonata (*Salmo gairdneri*)". *Industrie Alimentari*, ottobre, 954-958.
4. **Sensidoni A., Orlando C.**, (1994): "Les produits allégés du secteur laitier". Proceedings of Symposium "Formulation des produits alimentaires". Gembloux (Belgio) 29 - 30 settembre.
5. **Sensidoni A., Bortolussi G., Orlando C., Lognay G. and Fantozzi P.**, (1994): "Olio di borragine (*Borago officinalis* L.): un importante fonte di acido gamma linolenico. Nota 1": caratteristiche compositive e stabilità ossidativa di oli estratti con diverse tecniche e miscelati con olio extra vergine di oliva". *Industrie Alimentari*, novembre, 1121-1127.
6. **Simcic M., Sensidoni A., Orlando C., Hribar J.**: "Effect of Maillard reaction products treatments on the postharvest physiological disorder of apples-superficial scald". Progeedings of the 2nd Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, 15-17 June, (1994).
7. **Sensidoni A., Bortolussi G., Orlando C., Lognay G., Fantozzi P. and Paquot M.**, (1995): "Composition and oxidative stability of borage (*Borago officinalis* L.) and borage - virgin olive oil blend." *Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie*, 28 (3) 343-346.
8. **Orlando C., Sensidoni A. and Paquot M.**, (1996): "Determination of oxidative stability and shelf-life of borage (*Borago officinalis* L.) and borage-virgin olive oil blends. 1st Slovenian Congress on Food and Nutrition, 21-25 aprile.
9. **Sensidoni A., Bortolussi G., Orlando C. and Fantozzi P.**, (1996): "Olio di borragine (*Borago officinalis* L.): un importante fonte di acido gamma linolenico. Nota 2: contenuto di tocoferoli, clorofille ed analisi sensoriale di oli di borragine ottenuti con diverse tecniche estrattive e miscelati con olio extra vergine di oliva" *Industrie Alimentari*, giugno 664-669.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Si dichiara. ai sensi del DPR 445/2000, la veridicità di quanto dichiarato o contenuto e di essere consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci.

Tavagnacco: 02.05.2025

Firma:

Claudio Orlando

(documento informatico firmato digitalmente ai sensi dell'art. 24 D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.)