

PRESENTAZIONE LISTA NR. 1

Capolista: D'ANDREA dr. Gianluca

Caro collega, come avrai notato quest'anno al nuovo appuntamento elettorale potrai scegliere i consiglieri addirittura tra tre liste.

L'idea di avere più liste in una competizione elettorale è un segno di grande democrazia e pluralità di pensiero e credo che sia anche un grande gesto di maturità da parte del nostro Ordine che finalmente sta sviluppando idee e pensieri che meritano sicuramente un maggiore confronto.

Appare evidente che il progetto di sviluppo dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari è sostanzialmente lo stesso per ognuno di noi, anche se, scelte strategiche e modalità di azione, a volte, possono essere completamente differenti.

Questa è la ricchezza di poter scegliere tra più liste e tra più persone: potrai scegliere tra le proposte che riterrai più idonee a valorizzare la tua stessa professionalità e competenza.

Io credo che il nostro Ordine Professionale, nonostante le molteplici criticità, possiede in ognuno degli iscritti infinite risorse e ricchezze che andrebbero polarizzate proprio al suo interno.

Spero che anche per te, questo nuovo appuntamento elettorale, sia un motivo di riflessione che ti possa spingere a metterti in gioco e prendere parte alla vita collettiva dell'Ordine senza aspettare solamente di ricevere.

Con la lista da me capeggiata vogliamo manifestare apertamente la voglia di costruire un Consiglio che sia:

- capace di condividere qualsiasi decisione in maniera pluralistica e partecipata attraverso un regolamento interno che favorisca un sano confronto;
- capace di programmare un percorso formativo che, attento a tutti gli ambiti che la professione offre, sia in grado di qualificare professionalmente tutti gli iscritti;
- capace di fare rete tra le diverse professioni operanti nel settore agro alimentare al fine di concretizzare proposte fattive e concrete soprattutto in materia di regolamentazione d'igiene;

- capace di semplificare la gestione dell'ordine attraverso la creazione di un'associazione promossa dai Tecnologi Alimentari al servizio delle attività dello stesso Ordine, al servizio del tessuto produttivo e della società locale ma che soprattutto sia in grado di costruire una **visione comune dei modelli di sviluppo locali e globali**.
- capace di creare sinergia tra le realtà produttive del territorio valorizzando le numerose produzioni locali e attivando processi di qualificazione delle singole imprese;
- capace di coinvolgere chiunque voglia contribuire attraverso l'istituzione di gruppi di lavoro/commissioni permanenti che sappiano lavorare in sinergia e con metodi partecipativi;
- capace, dunque, di dare visibilità all'intero Ordine dei Tecnologi Alimentari soprattutto sul piano professionale prima ancora che mediatico.

Come potrai notare la lista si compone di professionisti operanti nel settore delle Tecnologie Alimentari da diversi anni e che, quindi, hanno acquisito una competenza che si è deciso di mettere al servizio dell'intero ordine, al fine di riuscire a creare una **visione comune e includente** capace di attivare un reciproco scambio **di buone prassi e confronto che porti alla crescita di tutti e della professione**.

Io non so che idea abbia, ma qualsiasi essa sia, a nome di tutta la lista che rappresento, ti prego, ti esorto, per il bene della professione che è l'espressione anche del tuo "singolo atteggiamento" vieni a votare chi preferisci e soprattutto **PARTECIPA ATTIVAMENTE ALLA VITA DELL'ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**.

Grazie e buon lavoro


In seguito la presentazione dei candidati

COME SI VOTA:

Ti ricordo che il tuo voto non riguarda la preferenza di una lista piuttosto che un'altra: potrai scegliere i sette candidati consiglieri appartenenti alla stessa lista e/o di liste differenti.

Ecco la nostra proposta con un piccolo Curriculum Vitae di ognuno di noi:

<p>D'ANDREA dr. Gianluca</p> 	<p>Ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Zootecniche presso l'Università degli Studi della Basilicata e la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata. È consulente Agroalimentare con studio avente denominazione C.S.T. StudioLab per la Gestione di Sistemi di Qualità e di Autocontrollo con Sistema HACCP ed in ambito BRC / IFS; ha conseguito la competenza in ambito INTERMEDIATE HACCP BRITISH RETAIL CONSORTIUM; Ha conseguito competenza in materia di Biologia ed Etologia degli infestanti, il Pesto Proofing, il Piano di Monitoraggio e le Nuove Tecnologie del Pest Management presso Anticimex; Gestione Pest Control secondo gli standard certificativi Food Contact e la norma UNI 11381. È Valutatore UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 Gestione Laboratori di analisi - AICQ MERIDIONALE. È Valutatore Sistemi Gestione Qualità - AICQ-SICEV – Ha conseguito titolo per Analisi Chimiche microbiologiche sul pomodoro e suoi derivati presso Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari di Parma - Certificazione Volontaria di prodotto, di filiera controllata e controllo ai sensi del Regolamento 1760/00” – CSQA - Impostazione del Manuale di Qualità (Federazione CISQ). Da Ottobre 2001 Responsabile Qualità - Ricerca e Sviluppo presso Clematis S.r.l. azienda conserviera. Ha Conseguito la competenza di PCQI per export in USA con certificato nr. 6FB14BAD - FSPCA Preventive Controls for Human Food a Cesena presso la Orogel – Ha seguito corso presso SSICA Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari: Programma di addestramento INSENS “Training in Innovation thug the Consumer and Sensory Science” Ha seguito corso su FOOD DEFENSE per Gestione degli aspetti aventi impatti sulla Food Defence: responsabilità coinvolte, identificazione dei fattori intenzionali, valutazione e loro gestione, elementi di sicurezza del sito e formazione del personale.</p>
<p>ANGRISANI dr. Roberto</p> 	<p>Ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università degli Studi della Basilicata, e la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata. Roberto è il direttore dell'area tecnica di Biosafe s.r.l.s, con compiti di supervisione e coordinamento delle attività dei settori agrario, alimentare ed ambientale, e delle relative attività ricerca e sviluppo; inoltre Roberto opera in qualità di Responsabile della Sezione Alimenti. Precedentemente è stato: responsabile della sezione alimenti per la Modugno Agrochimica; professore a contratto di microbiologia degli alimenti e microbiologia agraria presso Università degli Studi dell'Aquila; ricercatore presso l'Università degli Studi di Teramo su innovazioni agronomiche per il recupero e lo smaltimento delle acque reflue di vegetazione da frantoi oleari; ricercatore presso STAR Parco Scientifico di Verona S.P.A. sul progetto di ricerca VAREOL: “Valorizzazione dei sottoprodotti del settore oleario (sansa, acque di vegetazione delle olive, residui organici vegetali) mediante biotecnologie microbiche di compostaggio. Monitoraggio del processo. Caratterizzazione del prodotto”; responsabile controllo qualità (organizzazione ed impostazione della Norma UNI EN ISO9002, del Regolamento CE 761/2001 -EMAS- e dell'autocontrollo aziendale secondo la Normativa Comunitaria e Statunitense), presso Valle del Leo S.p.A.</p>
<p>LECHIANCOLE dott.ssa Tiziana</p> 	<p>Ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università degli Studi della Basilicata e la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata. E' valutatore Sistema Gestione Qualità nel Settore Agro-Alimentare (conseguito con AICQ Meridionale) . E' Progettista per la Certificazione di Prodotto Agroalimentare (conseguito con FITA Confindustria). E'abilitata alla professione di Tecnologo Alimentare. Tiziana è l'addetta alle prove di laboratorio nel settore alimentare di Biosafe s.r.l.s.. Precedentemente è stata: Controller dei servizi di refezione scolastica per Amministrazioni Comunali della regione Basilicata, accertamento e controllo dell'applicazione della normativa cogente e volontaria, per l'ottenimento di processi e prodotti di qualità (Rintracciabilità di filiera, HACCP, BRC, EUREPGAP, norme ISO, etichettatura etc.). Ha svolto attività di esercitazioni nell'insegnamento di Microbiologia Generale (C.d.L. in Biotecnologie), Settore Disciplinare BIO/19 per gli studenti del Corso di Laurea in Biotecnologie. E' stata contrattista per attività di laboratorio per Attività Manutenimento e propagazione della collezione di batteri di interesse alimentare. Ha svolto attività di consulenza e assistenza alle imprese agroalimentari per conto di Ecopraxi s.n.c. e come libera professionista. Ha svolto attività di docente nel percorso di Educazione Alimentare rivolto alle classi seconde e terze delle scuole primarie per Conad Adriatico. Ha svolto attività di docenza come professoressa di tecnologia presso diversi istituti comprensivi della Regione Basilicata. Ha svolto attività di docenza con diversi enti di formazione per la corretta applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari nell'ambito di progetti finanziati dalla Regione Basilicata. E' stata docente presso l'Istituto Alberghiero di Potenza per il corso di Igiene e Sicurezza Alimentare.</p>

<p>MANCINO dott.ssa Maria</p> 	<p>Ha conseguito la Laurea in Scienze delle Preparazione Alimentari -. Tesi di Laurea: "Produzione di glucosio-ossidasi da <i>Penicillium Italicum</i>". Ha eseguito Tirocinio presso il Dipartimento di Microbiologia su "Analisi sensoriale su formaggi di latte di capra" presso l'Università degli Studi della Basilicata di Potenza e Tirocinio presso l'Istituto di Igiene e Profilassi, reparti medico e Chimico di Potenza Attualmente lavora presso Ecopraxi Srl in qualità di consulente per Implementazione di sistemi HACCP con relativa informazione OSA come previsto dal Reg.852/04 - Predisposizione modelli e invio telematico delle pratiche per registrazione impresa alimentare. Ha acquisito competenza in Aspetti pratici di prevenzione e vigilanza nella ristorazione pubblica e su Buone Prassi d'igiene e HACCP. Attualmente svolge docenze in corsi di formazione professionale in merito a i Sistemi di Autocontrollo Igienico sanitario con metodo HACCP, Sistemi di Rintracciabilità, Etichettatura dei prodotti alimentari.</p>
<p>MANGONE dr. Donato</p> 	<p>Ha conseguito la laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata e la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; svolge la libera professione di Tecnologo Alimentare con consulenza, in materia agroalimentare (Pacchetto Igiene), ambientale (D.Lgs 152/2006) e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) ad aziende private ed enti pubblici: Implementazione sistemi di Autocontrollo e di Rintracciabilità dei prodotti - Redazione documenti della Sicurezza e Piani di emergenza - Pratiche per rilascio del Certificato Prevenzione incendi insieme ad altri professionisti - Controlli sulla qualità di acque potabili e sugli scarichi - Controllo sugli impianti di depurazione comunali - Pratiche richiesta di Autorizzazione allo sversamento per depuratori comunali, depuratori privati e fosse Imhoff - Progettazione impianti di fitodepurazione e sub- irrigazione - Rilievo di fibre aerodisperse e conteggio in MOCF - Caratterizzazione rifiuti insieme ad altri professionisti. Con la Società IRSAQ s.r.l. (Via del Gallitello, Potenza) operante sulla Sicurezza sui luoghi di Lavoro, Analisi ambientali , ed altri settori (alimenti, rifiuti, amianto, depurazione, fitodepurazione), con Laboratorio riconosciuto Accredia. Ha collaborato con Iscot S.p.a. di Torino presso lo Stabilimento Sevel Zona Industriale di Atessa (CH) Industria Automobilistica CONSULENTE ADR - TRS Servizi Ambientali srl sede legale di Piacenza in Viale dell'Artigianato n. 26 CONSULENTE ADR (Consulente per il Trasporto di Merci Pericolose). Già Membro del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari e del Consiglio Regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria, con delega di Tesoriere. Responsabile del servizio di Autocontrollo igienico sanitario del Macello di Muro Lucano.</p>
<p>NOLE' dott.ssa Maria</p> 	<p>Ha conseguito la Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi della Basilicata. Ha seguito un Corso di "Fisiologia ambientale delle piante coltivate" presso il Dipartimento di Scienze dei Sistemi Culturali, Forestali e dell'Ambiente dell'Università degli Studi della Basilicata con Approfondimento delle funzioni svolte dai fattori ambientali sulle piante coltivate. Ha seguito uno Stage formativo presso il "Department of Viticulture and Enology", facoltà di Agraria, Davis – California con Acquisizione di metodologie scientifiche per la ricerca bibliografica e metodiche di laboratorio per l'attività sperimentale di ricerca. Ha seguito il Corso di "Biofisica del sistema suolo-pianta-atmosfera" presso il Dipartimento di Scienze dei Sistemi Culturali, Forestali e dell'Ambiente – Università degli Studi della Basilicata su Problematiche relative alla stabilità del suolo. Ha seguito il Corso di Spettrometria di Massa presso il Dipartimento di Scienze dei Sistemi Culturali, Forestali e dell'Ambiente dell'Università degli Studi della Basilicata acquisendo competenza su Applicazione di isotopi stabili in substrati naturali in ambito agrario – ambientale – alimentare mediante l'utilizzo di apparecchiature specifiche: spettrometro di massa. Ha vinto una Borsa di Studio Erasmus presso Department of Plant Science – Technische Universität München – Freising (Germany) acquisendo competenza su Approfondimento ed utilizzo dello spettrometro di massa per la valutazione della composizione isotopica del carbonio nei materiali vegetali. Ha vinto una Borsa di studio in "Sistemi Culturali, Forestali e Scienze dell'Ambiente" per la realizzazione di un progetto sperimentale di ricerca, dal titolo: "La discriminazione isotopica degli zuccheri dell'acino d'uva quale indicatore della produttività della vite e della qualità dell'uva" della cultivar Aglianico del Vulture". Attualmente è docente presso la Professional Academy SRLS di Melfi.</p>