

**ELEZIONI PER IL RINNOVO DEL CONSIGLIO DELL'ORDINE REGIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI  
DI BASILICATA E CALABRIA TRIENNIO 2018 – 2021**

## **LISTA N. 2**

**CAPOLISTA  
MONGIELLO Laura**

### **COMPONENTI**

**BRUZZESE Maria  
CONDELLI Nicola  
DI CARLO Maria Cristina  
TARANTINO Francesco  
TIRIELLO Carmela  
VERNUCCI Severino  
VIGGIANI Sandra**

In continuità con quanto fatto nella scorsa consiliatura e riponendo fiducia nell'operato del Presidente uscente è nostro intento lavorare in continuità con le linee programmatiche avviate. Nello specifico riteniamo fondamentale:

1. Consolidare e difendere la legge sui centri di educazione alimentare che, grazie alle modifiche di Dicembre 2017, prevede obbligatoriamente la presenza del Tecnologo Alimentare nella conduzione dei progetti. Continueremo a sensibilizzare le istituzioni affinché vengano aumentate le risorse finanziarie a disposizione;
2. Implementare le attività di promozione della legge 166/2017 valorizzando il ruolo del Tecnologo Alimentare nel contrasto allo spreco alimentare e nel recupero delle eccedenze, in modo da creare un canale preferenziale ed esclusivo di accesso alle aziende, alla comunicazione educativa, ai settori della ristorazione collettiva e commerciale.
3. Rendere attuativi i protocolli di intesa siglati con la Scuola SAFE dell'Università della Basilicata, con la FORIM e con la Camera di Commercio di Basilicata con quest'ultima di recente avviato, al fine di mettere a punto un programma di formazione e di convegni di elevato profilo formativo e professionale e con l'intento di promuovere la figura del TA presso le aziende del territorio;
4. Consolidare il rapporto con gli altri professionisti afferenti alla Rete delle Professioni Tecniche al fine di migliorare il riconoscimento della nostra figura professionale;
5. Convocare con costanza e insistenza tavoli di confronto con dirigenti e assessori dei Dipartimenti Sanità e Agricoltura per continuare le trattative volte a riconoscere le competenze del professionista Tecnologo Alimentare.

Dal punto di vista organizzativo riteniamo opportuno istituire delle commissioni di lavoro presiedute dai membri del consiglio in modo da garantire una sempre più efficace operatività e rappresentanza sul territorio. In quest'ottica siamo contenti che nella nostra lista ci sia la presenza di una collega calabrese a cui, in caso di elezione, verrà conferita la delega di rappresentanza nella Regione Calabria.

Questi sono solo alcuni dei temi che riteniamo fondamentali per il nostro eventuale mandato ma siamo convinti che gli obiettivi e il programma definitivo dovrà essere necessariamente condiviso in un'assemblea pubblica da convocare immediatamente dopo l'insediamento del nuovo consiglio.

## PRESENTAZIONE DEI CANDIDATI

Per consentire a tutti gli elettori di conoscere al meglio i candidati abbiamo ritenuto opportuno fornire alcune note di presentazione per ciascuno dei professionisti che hanno aderito a questa lista.

### CAPOLISTA

**LAURA MONGIELLO**



Laureata presso l'Università degli Studi della Basilicata nell'anno 2000 con tesi in Microbiologia lattiero-casearia; dal 2001 al 2002 ho lavorato presso l'Istituto di Orticoltura e Colture Industriali del Consiglio Nazionale delle Ricerche sullo studio dell'attività antiossidante di prodotti ortofrutticoli; dal 2003 lavoro per azienda operante nel settore della Ristorazione Collettiva (ospedaliera e assistenziale) come Responsabile della Qualità occupandomi di progettazione tecnologica, organizzazione igienica dei flussi produttivi, sistemi di gestione della qualità dell'autocontrollo igienico e della rintracciabilità, aggiornamento legislativo e formazione in materia di sicurezza alimentare.

Dal 2014 sono Amministratore di una società di consulenza nel settore agro-alimentare. Dal 2015 collaboro nella gestione del servizio di ristorazione scolastica della città di Potenza (sicurezza alimentare e controllo di gestione). Dal 2015 collaboro con l'azienda speciale FORIM della CCIAA di Potenza come ispettore dei prodotti a marchio di qualità. Nel ruolo di Presidente di questo mandato ho investito molto del mio tempo nel comunicare all'esterno la nostra figura professionale, a creare relazioni con il mondo delle istituzioni, facendo squadra con la rete regionale delle professioni tecniche che, seppur costituiamo una minoranza, ci apprezza per il lavoro svolto.

## COMPONENTI

**MARIA  
BRUZZESE**



Laureata in Scienze e Tecnologie Agro – Alimentari, presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria nell'anno 2011 con tesi in Patologia Vegetale. Regularmente iscritta a codesto ordine professionale dal 2012. Dal 2011 al 2012 ho svolto un tirocinio pratico applicativo nel settore dei prodotti da forno precotti e surgelati come tecnologo alimentare addetto al controllo e monitoraggio sistema gestione qualità (ISO 9001/2008), controllo produzione, ricerca e sviluppo di nuove ricette. Sempre dal 2011 al 2013 Master di II livello in: "Qualità e sicurezza degli alimenti e frodi Alimentari" patrocinato dall'Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Attualmente sono la responsabile del controllo qualità c/o un'azienda che si occupa di ristorazione collettiva (ospedaliera, assistenziale e pubblica) sita a Catanzaro. Esperta in monitoraggio ambientale e gestione ambientale. Consulente esterno ed esperto in Piani di autocontrollo e Normative ISO - BS OH SAS 18001:2007 - SA8000 - BRS e IFS – Abilitato alla formazione e sicurezza sul lavoro (R.S.P.P. e A.S.P.P)

**NICOLA  
CONDELLI**



Laureato nel 2002 presso l'Università degli Studi della Basilicata ha proseguito la sua formazione conseguendo il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti. Tuttora lavora in qualità di collaboratore con il gruppo di ricerca in Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Scienze Agrarie dove svolge con continuità dal 2006 attività didattica. Ha specifiche competenze in analisi sensoriale e dal 2016 è in possesso del titolo di Sensory Project Manager. Dal 2009 fa parte del Consiglio dell'Ordine di Basilicata e Calabria dove per un biennio ha svolto anche il ruolo di Presidente.

**MARIA CRISTINA  
DI CARLO**



Nata a Balvano il 20/08/1983, residente in Balvano in Via P. Umberto 13. Mi sono laureata il 27 Luglio 2010 in Scienze e Tecnologie Alimentari, mi sono iscritta all'albo dei Tecnologi il 13 Giugno 2012, numero d'iscrizione 197. Ho avuto diversi rapporti lavorativi con aziende che operano in campo alimentare dove ho ricoperto il ruolo di tecnico di laboratorio e controllo qualità. Ad oggi svolgo libera professione seguendo sia aziende che operano nel campo della ristorazione collettiva sia piccole attività commerciali che effettuano la somministrazione di prodotti alimentari e bevande.

**FRANCESCO  
TARANTINO**



Laureato nel 2009 presso l'università degli Studi della Basilicata è responsabile dell'ufficio risorse umane della DI IACOVO srl azienda leader nel settore ambientale. È un libero professionista e si occupa di consulenze tecniche con particolare riferimento alla Ristorazione Collettiva e alle aziende conserviere presenti sulla zona del Pollino/Lagonegrese della Regione Basilicata. È esperto di formazione e informazione alimentare e realizza corsi di Educazione Alimentare collaborando con vari Enti Pubblici e con aziende. È stato consulente per il consorzio di Tutela della Melanzana Rossa di Rotonda D.O.P e del Fagiolo Bianco di Rotonda D.O.P con qualifica Ministeriale di Agente di pubblica sicurezza.

**CARMEN  
TIRIELLO**



Laureata in scienze e tecnologie alimentari nel 2003, con tesi sperimentale in microbiologia degli alimenti, ho conseguito un master come responsabile di ricerca e sviluppo per la valorizzazione delle PMI nel sistema agroalimentare. Ho collaborato con l'A.P.A. come tecnico di laboratorio. Ho svolto docenze in materia di igiene e sicurezza alimentare negli istituti professionali alberghieri e presso enti accreditati. Dal 2008 svolgo la libera professione di tecnologa alimentare.

**SAVERIO  
VERNUCCI**



Nel 2003 ho conseguito la laurea con lode in Scienze e Tecnologie Alimentari svolgendo una tesi sull'aglianico e dal 2005 lavoro come responsabile qualità/ambiente e sicurezza, responsabile produzione ed enologo presso Cantine del notaio. Faccio parte della commissione di degustazione della camera di commercio di Potenza per i vini a denominazione d'origine.

**SANDRA  
VIGGIANI**



Attualmente non esercito, ma nel corso degli anni ho lavorato nella formazione, dai laboratori didattici per bambini, moduli di scienze degli alimenti per ragazzi e adulti, formazione SAB.