

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ORLANDO CLAUDIO
Indirizzo
Telefono
E-mail
Nazionalità italiana
Luogo e data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Nome del datore di lavoro** Ministero della Pubblica Istruzione.
- **Tipo di azienda o settore** Scuola secondaria di I grado
- **Principali mansioni e responsabilità** Docente di Educazione Tecnica presso scuole della provincia di Udine.
- **Date (da – a)**
 - Dal 2000 a tutt'oggi
 - 2023 -2013 Docente a tempo indeterminato presso IC di Tricesimo con completamento cattedra in seconda sede (Manzoni Udine, Remanzacco, Faedis, Nimis).
 - 2013-2010 Docente a tempo indeterminato presso IC di Codroipo
 - 2011 - Riconoscimento immissione in ruolo dal 2007 a seguito di sentenza favorevole della corte di Cassazione.
 - 2002-2011 Docente a tempo determinato presso le scuole statali di "Divisione Julia" – Udine, Basiliano, Buja. da Vinci – Mortegliano (Lestizza), Via Petrarca – Udine, San Pietro al Natisone, Statale di Palmanova, da Vinci di Mortegliano (Talmassons) Bianchi di Varmo, Gf da Tolmezzo di Tolmezzo, Media Zardini di Tarvisio.
 - 2001-2002 Docente di Chimica presso ITI Malignani di Cervignano.
 - 2000-2001 Docente di Chimica agraria presso ITAS di Cividale.
- **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**
 - Comune di Padova, Comune di Venezia, 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; Case di Riposo di Padova: I.R.A. (Istituto di Riposo per Anziani, Guido Reni, Pensionato Piaggi, Residenza Gidoni, , Insiel di Trieste, ARDISS - Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario del FVG. Numerosi Comuni della Regione FVG
- **Principali mansioni e responsabilità**
 - 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
- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro

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.

Febbraio 2011 – febbraio 2012

Q Certificazioni s.r.l. – Monteriggioni (Siena)

- 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
- 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.

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

INGLESE

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

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

ULTERIORI INFORMAZIONI

Patente tipo B – Mezzo proprio

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". Proceedings 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: 29.11.2022

Firma: