





## INFORMAZIONI PERSONALI



## Roberto Di Luch

 Azienda Assistenza Sanitaria n. 5 "Friuli Occidentale"  
Via Vecchia Ceramica 1 – 33170 Pordenone (UD)  
Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 / 0434/369837  320 4643415  
 [roberto.diluch@aaS5.sanita.fvg.it](mailto:roberto.diluch@aaS5.sanita.fvg.it)

**ESPERIENZA  
PROFESSIONALE -  
WORK EXPERIENCE**

## Da agosto 1997 ad oggi

August 1997 - Present

**Tecnico della Prevenzione  
Health inspector (Food inspector)**

Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" / Azienda Assistenza Sanitaria n. 5 "Friuli Occidentale" – Pordenone

Attività di vigilanza e controllo; partecipazione a commissioni per conto dell'Amministrazione; supporto per diverse Amministrazioni Pubbliche in materia di capitolati d'appalto; tutoraggio tirocinanti; elaborazione procedure e linee guida; formatore operatori settore alimenti e operatori sanitari; programmazione attività di ispezione e campionamento; controllo di gestione attività di ispezione; programmazione e coordinamento progetti specifici.

Official control activity; participation in committees on behalf of the administration, support for different Public Administrations as concerns specifications of contract; trainee supervision; drafting of procedures and guidelines; trainer for operators and workers of the food and healthy sectors, planning of inspection activity and sampling; control of management of the inspection activities; planning and coordination of specific projects

**Attività o settore:** Sanità – Controllo ufficiale alimenti  
Health – Food control

## Da agosto 1997 ad oggi

August 1997 - Present

**Tecnologo Alimentare  
Food hygiene and technology adviser**

Varie amministrazioni:

Comuni di: Reana del Rojale, Moruzzo, Fagagna, S. Vito di Fagagna, Artegna (Prov di Udine)

Comuni di: Pordenone, Casarsa della Delizia, S. Vito al Tagliamento, Pasiano di Pordenone, Zoppola, Cordovado, Morsano al Tagliamento, Chions, Porcia, Travesio, Sacile, Brugnera, Prata di Pordenone, Aviano; Roveredo in Piano; San Quirino; Azzano Decimo (Prov. di Pordenone)

Altri Enti: Associazione Intercomunale Pedemontana; Ambito Distrettuale Socio Sanitario 6.1; "Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale", Azienda Ospedaliera "S. Maria degli Angeli" – Pordenone; ERDISU – Udine; Consorzio Universitario – Pordenone

Membro commissioni tecniche gare d'appalto fornitura derrate alimentari, produzione e distribuzione pasti/alimenti e bevande.

Member of technical contract committees for the food supply or for the meal producing in various public administrations

**Attività o settore:** Consulenza - esperto igiene degli alimenti –  
Food hygiene advise

## Da agosto 1997 ad oggi

August 1997 - Present

**Tecnologo Alimentare  
Food technologist**

Vari enti:

Società Italiana Medicina Preventiva Veterinaria – (Roma); Azienda ULS 21 – (Verona); Azienda Servizi Sanitari n. 2 "Isontina" – (Gorizia); Azienda Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale"; Università Studi Udine: Facoltà di Medicina Veterinaria – Corso di specializzazione;

Docente in convegni e seminari di formazione su sicurezza, igiene, qualità, legislazione, tecnologia

degli alimenti (circa 140 ore formazione ECM)

Safety, hygiene, quality, regulation and technology food teacher in courses, seminars and conferences

**Attività o settore:** Formazione professionale personale ispettivo  
Professional training of food inspection staff

Da agosto 1997 ad oggi

August 1997 - Present

### Tecnologo Alimentare

#### Food technologist

Vari enti di formazione:

Terziaria srl / Ascom Servizi – Pordenone; ISP Nutrigen – Udine; Consorzio Parco Agroalimentare – San Daniele (UD); Centro Formazione Professionale / Civiform – Cividale (UD); Azienda Servizi Sanitari n.6 “Friuli Occidentale”; Comune di Pordenone; Italiana Ambiente srl – Spilimbergo (PN); Confartigianato – Pordenone; Camera di Commercio Artigianato Agricoltura – Udine; ARSAP – (Pordenone); IAL – Pordenone e Udine; ENAIP – Cordenons (PN); IRES – Udine; LED – (Trieste); Electrolux Professional – Conegliano (TV); Provveditorato agli Studi – Pordenone; Associazione fra le Pro Loco – Passariano (UD); Direzione Regionale Sanità e Federsanità ANCI

Docente in corsi di formazione su sicurezza, igiene, qualità, legislazione, tecnologia degli alimenti (circa 1400 ore formazione)

Safety, hygiene, quality, regulation and technology food teacher

**Attività o settore:** Formazione professionale di operatori del settore alimentare  
Professional training of food workers and operators

Da settembre 1999 ad oggi

August 1997 - Present

### Collaboratore esterno esperto

#### Senior external consultant

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura - Pordenone

Componente della Commissione Provinciale esami per attività di Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (ex REC ora SAB)

Member of the provincial committee examinations for the activity of food and beverages supply

**Attività o settore:** Consulente esperto in igiene degli alimenti  
Food hygiene senior external consultant

Da novembre 2004 a giugno 2008

November 2004 – June 2008

### Tecnico della Prevenzione

#### Health Inspector

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale – Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria (in comando dall'AAS5 “F.O.” - Determina n.1570 del 22.10.2004)

Programmazione di interventi e formulazione indicazioni in materia di igiene e tecnologie degli alimenti

Planning of food hygiene and technology interventions and indications

**Attività o settore:** Sanità – Programmazione controllo ufficiale alimenti  
Health – Food control planning

Da settembre 1993 a settembre 1995

September 1993 – september 1995

### Collaboratore esterno – assegno di ricerca privato

#### Private research contract

Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Venchiaredo srl Pordenone

Ricerca su competizione dei batteri lattici nei confronti di microrganismi patogeni; relativa applicazione nel settore lattiero-caseario; purificazione e studio di batteriocine

Research on competition of lactic acid bacteria against pathogenic microorganisms and their application in dairy industry, bacteriocin purification and study

**Attività o settore:** Ricerca universitaria  
University research

**Geometra**

Da settembre 1986 a settembre 1988

September 1986 – September 1988

Studio tecnico geometra Di Luch Guido  
 Progettazione piccoli edifici, pratiche catastali, successioni (praticantato per iscrizione Albo)  
 Design of residential buildings, Catastal documentation  
**Attività o settore:** Edilizia  
 Building

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE  
 EDUCATION AND TRAINING**

2014

**Attestato di Auditor**

**Auditor certificate**

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia  
 (Decreto n. 1298/SEVE del 15 dicembre 2014)  
 Auditor ex Regolamento 882/2004/CE

Da settembre 1988 a luglio 1993  
 September 1988 – July 1993

**Diploma di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari  
 Degree of Food science and technology**

QE-Q7

Università Studi di Udine – Facoltà di Agraria  
 Udine University – Faculty of Agriculture

1995 -1996

**Attestato di Responsabile commerciale con competenze  
 amministrative e di import-export  
 Certificate of commercial manager with administrative and  
 import-export competences**

Associazione Regionale Sviluppo e Apprendimento Professionale (ARSAP) - Pordenone

1980 - 1986

**Diploma di Maturità Tecnica per Geometri  
 High school for geometri**

QE-Q4

Istituto Tecnico per Geometri "G. G. Marinoni" - Udine  
 Technical institute for Geometri " G. G. Marinoni" - Udine

**COMPETENZE PERSONALI  
 PERSONAL SKILLS**

Lingua madre  
 Mother tongue

italiano

Altre lingue  
 Other language(s)

Inglese/English

Tedesco/German

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				
Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello	Inserire il livello
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative  
Communication skills

Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia ventennale esperienza di docente e nella gestione dei conflitti controllore/controlato

Good communicative competences acquired during my twenty-year experience of trainer and in the management of the conflicts inspector / controlled entity

Competenze organizzative e gestionali  
Organisational/managerial skills

Capacità di programmare e organizzare progetti (capacità acquisita nell'ambito lavorativo e come presidente di associazioni culturali non a scopo di lucro: Laboratorio grafologico Scripta - Udine, ISP Nutrigen - Udine, L'Albero Fiorito - Pordenone)

Ability to plan and organize projects (acquired in the working area and as president of cultural associations)

Competenze digitali  
Digital skills

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente autonomo

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Sostituire con il nome dei certificati TIC

Ottima padronanza degli strumenti della suite Microsoft Office e LibreOffice (elaboratore di testi, foglio elettronico, applicativi di presentazione), sufficiente padronanza della programmazione in Microsoft Access

Conoscenza di base di programmi per l'elaborazione digitale delle immagini

Discreta padronanza di applicativi di ricerca bibliografica: PubMed

Good competences of suite Microsoft Office and LibreOffice tools (word processor, spreadsheet, application of presentation), basic competences in Microsoft Access

Basic knowledge of programs for the digital elaboration of images

Basic knowledge of applications of bibliographical search: PubMed

Altre competenze  
Other skills

Attore di teatro (capacità acquisite in laboratori di training dell'attore ed in spettacoli teatrali e commedie musicali) Es: Fra' cielo e terra – Commedia musicale con la collaborazione artistica di Gino Landi

Attestato di "Professionista sanitario abilitato alla comunicazione ipnotica" - Rilasciato da Ipnomed – Accademia Italiana di Ipnosi Clinica Rapida

Qualifica di Valutatore Apparecchi di sollevamento (D.Lgs 81/2004)

Theater actor (ability acquired in the laboratories of actor training and in theatrical shows and musical comedies)

Certificate of "Sanitary professional trained to the hypnotic communication"

Certificate of "Lifting devices auditor" (D.Lgs 81/2004)

Patente di guida  
Driving licence

A e B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**  
**ADDITIONAL INFORMATION**

**PUBBLICAZIONI**  
**PUBLICATIONS**

Publicazioni scientifiche  
Scientific publications

**"Ricerca di fungicidi nei vini della provincia di Pordenone"**

Autori: Di Luch, Saro, Del Bianco, Carniel, Mutton, Frausin, Pauletti, Battistutta  
*L'Igiene Moderna*, 2008, 129, pag 123-137

**"Drammatizzazione teatrale quale strumento di promozione alla salute nell'ambito dell'igiene"**

**degli alimenti"**

Autori: Di Luch, Pastore, Cavallini, Zamparo, Saltari;  
*Educazione sanitaria e promozione alla salute*, 2004, Vol.27, n.3, 207-217

**"Valutazione quantitativa del rischio di Listeria monocytogenes nella ristorazione scolastica"**

Autori: Di Luch,;  
*L'Igiene Moderna*, 2003, 119, pag 317-326

**"Valutazione della qualità sanitaria di prodotti ortofrutticoli: i residui di prodotti fitosanitari"**

Autori: Di Luch;  
*La Rivista di Scienza dell'Alimentazione/Italian Journal of Food Nutrition*, 2002, n.4, pag. 299-304

**"Stima del rischio quantitativo di Listeria monocytogenes nella ristorazione scolastica: un approccio preliminare"**

Autori: Di Luch,;  
*Atti della Conferenza Nazionale "La sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo – Listeria monocytogenes nelle produzioni alimentari"*, Bologna 10 maggio 2002 - Sezione Posters.

**"Centralità del cittadino tra ristorazione e promozione della salute nell'Azienda per i Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale"**

Autori: Corona, Stuto, Di Luch, Bortoluzzi, Biondani, Saltari;  
*Atti del 3° Convegno Nazionale "Star bene in ospedale: esperienze ed idee per star meglio in ospedale"*, Bologna, 24-25 maggio 2002, pag. 576-609

**"Valutazione qualitativa del rischio nella ristorazione scolastica"**

Autori: Di Luch,;  
*Industrie Alimentari*, 2002 Vol. XLI Dicembre pag. 1295-1301

**"Autorizzazioni sanitarie in ambito SIAN: informatizzazione e correlazione con il controllo ufficiale",**

Autori: Di Luch, Cavallini, Bolzonello, Menichetti;  
*Industrie Alimentari*, 2002 Vol. XLI Febbraio pag. 174-178

**"Un modello per la tutela del consumatore: Analisi del Rischio e campagna ispettiva in provincia di Pordenone"**

Autori: Di Luch, Cavallini, Bolzonello, Mattighello;  
*L'Igiene Moderna*, 2002, 117, pag 31-55

**"La formazione di operatori del settore alimentare in materia di HACCP. Riflessioni su un'esperienza provinciale"**

Autori: Di Luch;  
*L'Igiene Moderna*, 2001, 116, 369-380

**"Il miglioramento della qualità della ristorazione nell'esperienza dell'Azienda per i Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale"**

Autori: Corona, Stuto, Di Luch, Bortoluzzi, Zanella, Paribelli, Geri, Cavallini;  
*Atti del Seminario "Centralità del cittadino nel percorso del comfort alberghiero, dell'umanizzazione e dell'accoglienza"*, Budrio (BO), 28 settembre 2001, pag. 36-38

**"Un patto di solidarietà per la salute realizzato dall'associazione commercio, turismo, servizi e dal dipartimento di prevenzione dell'azienda sanitaria di Pordenone"**

Autori: Cavallini, Di Luch,, Bolzonello;  
*Atti della Conferenza Nazionale di Educazione e Promozione della Salute – I nuovi orizzonti dell'educazione sanitaria e della promozione della salute:politiche e reti della salute*, Pisa 8-10 giugno 2000, pag. 290-291

**"L'ombra del demone: tracce cartesiane in una sintesi grafologica",**

Autori: Di Luch, Pastore  
*Atti del Congresso internazionale Cartesio e la Scienza*, Perugia 4-7 settembre 1996, pag. 78-81

**"Evaluation of lactic acid and monolaurin to control Listeria monocytogenes on stracchino cheese"**

Autori: Stecchini, Di Luch, Bortolussi, Del Torre;  
*Food Microbiology*, 1996, 12, pag. 1-6

**"Presenza di Carnobatteri in prosciutti cotti affettati"**

Autori: Stecchini, Bortolussi, Di Luch;  
*Atti del XLVIII Convegno Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie*, Catania 30 settembre 1994, pag. 813-817

**"Caratterizzazione della flora microbica di prosciutti crudi di cervo"**

Autori: Di Luch, Aquili, Del Torre, Stecchini;  
*Atti della Conferenza Nazionale "I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare. - Muffe, lieviti e micotossine"*, Bologna 5 maggio 1994 - Sezione Posters

Libri  
Books

"L'etichettatura dei prodotti da forno. Guida pratica ad uso delle attività di panificazione e pasticceria (con numerosi esempi)",

Autori: Di Luch;  
Editrice PubMe, 2018, ISBN 978-88-7163-788-4

"Come fare le etichette ed il cartello degli ingredienti in gelateria. Manuale pratico ad uso delle attività di gelateria",

Autori: Di Luch;  
Editrice UNI Service, 2009, ISBN 978-88-6178-394-2

Pubblicazioni divulgative  
Popular publications

"La valutazione del rischio. Così si classificano le imprese",

Autori: Di Luch;  
*Alimenti & Bevande*, 2007, n.5, pag 42-53

"Rintracciabilità, avanti tutta. Arrivano le sanzioni per chi sbaglia",

Autori: Di Luch;  
*Alimenti & Bevande*, 2006, n.7/8, pag 17-23

"Nuove prospettive, vecchie paure: l'irradiazione degli alimenti",

Autori: Di Luch; Zuch  
*Industrie Alimentari*, 2006, Vol XLV , aprile, pag 399-406, 413

"Dai campi alla nostre tavole. Un percorso che parte da lontano",

Autori: Di Luch; Croatto  
*Alimenti & Bevande*, 2005, n.3, pag 48-54

"Quando l'igiene diventa un rebus. La schizofrenia del Bel Paese. Il rapporto di amore-odio tra DPR 327/80 e DLgs. 155/97",

Autori: Di Luch;  
*Alimenti & Bevande*, 2004, n.9, pag 65-70

"Gli alimenti e la certificazione. La qualità si fa in sette",

Autori: Di Luch;  
*Alimenti & Bevande*, 2003, n.9, pag. 41-49

"Sicurezza degli alimenti e analisi del rischio",

Autori: Di Luch;  
*Vigilanza Igienico Sanitaria*, 2003, n.12, pag. 8-23

"Le micotossine: queste sconosciute",

Autori: Di Luch;  
*Vigilanza Igienico Sanitaria*, 2003, n.11, pag. 20-33

"Analisi e gestione del rischio. La sicurezza e la comunicazione",

Autori: Di Luch;  
*Alimenti & Bevande*, 2003, n.3, pag. 57-63

"Prodotti ortofrutticoli crudi. Attenti al rischio di contaminazione",

Autori: Di Luch;  
*Alimenti & Bevande*, 2003, n.1/2, pag. 35-43

“La gestione del rischio alimentare. Così si interviene per ridurre il rischio”,

Autori: Di Luch;

*Alimenti & Bevande*, 2002, n.11-12, pag. 33-38

“La gestione del rischio alimentare. La sicurezza in quattro fasi”,

Autori: Di Luch;

*Alimenti & Bevande*, 2002, n.10, pag. 47-54

“Il libro bianco sull’igiene alimentare”,

Autori: Di Luch;

*Vigilanza Igienico Sanitaria*, 2002 n.8, pag. 15-25

“Il Libro Bianco sulla sicurezza. I nuovi scenari sull’igiene alimentare”,

Autori: Di Luch;

*Alimenti & Bevande*, 2002, n.3, pag. 37-45

“L’igiene nella ristorazione collettiva. - Le nuove misure di prevenzione delle tossinfezioni alimentari”,

Autori: Marin, Cavallini, Di Luch;

*Medicinae Doctor*, 2000, n. 4, pag. 29-30

“Piccoli insediamenti produttivi. - Normativa igienico-sanitaria”,

Autori: Di Luch;

*Geometri Informazione*, 1997, n. 6, pag. 14-15

## PROGETTI PROJECTS

---

**2015** Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): “Aggiornamenti in tema di controlli: la nuova normativa sulle etichette degli alimenti e nuove tecnologie”  
Training project coordinator “Food control update: the new food labelling regulations and new technologies”

Novembre 2013 – dicembre 2014

Partecipazione al Gruppo di lavoro Regione Autonoma FVG – Aziende Sanitarie – Confindustria FVG in materia di igiene degli alimenti sfociato nella Deliberazione della Giunta regionale 30 gennaio 2015, n.151: *Approvazione documento recante “Igiene degli alimenti e applicazione dei principi del sistema Haccp: indicazioni regionali”*

Participation in the working group Regione Autonoma FVG – Aziende sanitarie - Confindustria FVG concerning hygiene of food which led to the DGR 30 January 2015, n.151: Approval of document “Hygiene of the food and application of the principles of the system Haccp: regional indications”

**2014** Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): “Il requisito funzionale nella ristorazione come strumento preventivo del rischio tossinfettivo”  
Training project coordinator “Functional requisite in the food industry as preventive measure for the toxinfettant risk”

**2008** Coordinatore progetti formativi ECM (Educazione continua in medicina): “Il nuovo sistema sanzionatorio su igiene, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti”  
Training project coordinator “The new sanction system: food traceability and labelling”

**2007** Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): “Introduzione alla valutazione e alla gestione del rischio nel settore alimentare”  
Training project coordinator “Risk assessment and risk management: an introduction in the food

sector”

2005 Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): “La nuova legislazione in materia di alimenti: tracciabilità, igiene e controlli ufficiali”

Training project coordinator “The new food regulations: traceability, hygiene and food control”

2004 Coordinatore progetto formativo ECM (Educazione continua in medicina): “Metodi, criteri, applicazione e verifica dei sistemi di autocontrollo nell’industria alimentare”

Training project coordinator “Method, criteria, application and verification of food industry haccp system”

Luglio 2003 - aprile 2004

Presso ASS6 “F.O.”- organizzazione, in collaborazione con ERSA, ASCOM, CCIAA, di un progetto sulla Ristorazione Tipica della Destra Tagliamento con produzione di una guida illustrata

Organization of a project on the typical catering of the “Destra Tagliamento” with production of an illustrated guide (in collaboration with ERSA, Ascom, CCIAA)

Aprile 2003

Presso ASS6 “F.O.”- membro del Gruppo “*Protocolli di Sicurezza nella Piccola e Media Impresa*”- Sottogruppo HACCP-Team (Delibera del Direttore Generale n. 148 del 25/03/2003) con il compito di elaborare, coordinare, dirigere e promuovere attività inerenti la cultura della prevenzione dei rischi nella piccola e media impresa.

Member of the group "safety protocols in the small and medium companies"-HACCP-Team subgroup with the task of elaborating, coordinating, directing and promoting activities related to the culture of prevention of risks in small and medium-sized food companies (resolution of General Director No. 148 of 25/03/2003)

Ottobre 2002 - ottobre 2004

Presso ASS6 “F.O.” - membro del gruppo di lavoro a livello regionale “*Semplificazione-abrogazione pratiche inutili - Evidence Based Prevention*”, sfociato tra l’altro, con l’abrogazione del Libretto di Idoneità Sanitaria per gli alimentaristi

Member of the Working Group at a regional level "simplification-repeal of unnecessary practices-Evidence Based Prevention", resulted with the abrogation of the health booklet for food workers

Novembre 2001 - febbraio 2002

Presso ASS6 “F.O.”- responsabile aziendale (tutor) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione ed orientamento per “Esperto del controllo di gestione”

Company manager (tutor) of N. 1 subject in stage/training course and orientation for "Expert of the management control"

Aprile-dicembre 2001

Presso ASS6 “F.O.”- responsabile aziendale (tutor) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione ed orientamento nell’ambito del progetto “Analista in campo igienico-sanitario-alimentare” (Delibera del Direttore Generale n. 239 del 30/03/2001)

Company manager (tutor) of N. 1 subject in stage/training course and orientation for "Analyst in the field of food hygiene"

Settembre 1999 – maggio 2000

Presso ASS6 “F.O.” - coordinamento del tavolo tecnico interno al “*Patto di solidarietà per la salute*” stretto con ASCOM Pordenone per la applicazione del D.Lgs 155/97

Coordination of the technical table inside the "Solidarity Pact for Health" (Ascom Pordenone and ASS6 “F.O.” ) for the application of D.Lgs 155/97 (HACCP regulation)

Marzo-maggio 1999

Presso ASS6 “F.O.” - attività di programmazione, organizzazione e segreteria scientifica del progetto “*La sicurezza degli alimenti tra qualità igienica e qualità nutrizionale*” concretizzatosi nel convegno, dal titolo omonimo, del 14 maggio 1999 a Pordenone, in collaborazione con le associazioni di categoria, e



nella giornata di informazione su "La ristorazione collettiva" del 13 maggio 1999, in collaborazione con le imprese di ristorazione collettiva, progetto riguardante l'applicazione del D.Lgs 155/97

Activities of programming, organization and scientific secretariat of the project "Food safety between hygienic quality and nutritional quality". Organization of the conference with the same name ( 14 May 1999) in Pordenone, in collaboration with the Food Associations, and in the day of information on "the collective catering " (May 13, 1999), in collaboration with the companies of collective catering, This project concerning the application of the D.Lgs 155/97

Maggio 1998 – giugno 2000

Presso ASS6 "F.O." - membro della Commissione Tecnica nel "Programma di Vigilanza periodica per la tutela della qualità del cibo fornito dalle strutture aziendali" (Delibera del Direttore Generale n. 1142 del 12/10/1998)

Member of the technical Committee in the "Periodic supervision programme for safety and quality of food provided by the structures of the ASS6 "F.O." "

Maggio 1998 – giugno 2000

Presso ASS6 "F.O." - membro del gruppo denominato "HACCP team dipartimentale", il quale ha avuto il compito di interpretare le nuove tendenze nel campo dell'igiene degli alimenti e di esprimere pareri scientifici.

Member of the group called "HACCP Departmental Team", which had the task of interpreting new trends in the field of food hygiene and expressing scientific opinions.

## BREVETTI PATENTS

---

Maggio 2001  
May 2001

Deposito (in compartecipazione con l'Università degli Studi di Udine) di brevetto su innovativa tecnologia di condizionamento vinacce e materiali fermentescibili e relativa produzione di bevande superalcoliche

Patents on new technology for grape marc processing and maceration and super-alcoholic beverages production

## ALTRO OTHER

---

Appartenenza a gruppi /  
associazioni  
Memberships

Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia (OTA FVG n. 66)  
Vice Presidente OTA FVG (Maggio 2005 – maggio 2008)  
Tesoriere OTA FVG (maggio 2008 – maggio 2014)

Registration in the Association of food technologists of Friuli Venezia Giulia (n. 66)  
Vice President OTA FVG (May 2005 – May 2008)  
Treasurer OTA FVG (May 2008 – May 2014)

Pordenone 10/10/2018