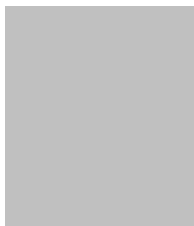


INFORMAZIONI PERSONALI

PIERO LAGOMARSINO



Via dei castagni, 16 – 33010 Plaino di Pagnacco - Udine

Telefono 0432570340 Cellulare 3406773886

✉ pierolago@libero.it

Data di nascita 10/10/1966 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Gennaio 2024- ad oggi

Comune di Jesolo (Venezia)

Direttore dell'Esecuzione del Contratto del Servizio di Ristorazione Scolastica delle Scuole del Comune di Jesolo (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado/ 1500 pasti al giorno) e dei pasti domiciliari del Territorio del Comune di Jesolo. Collaborazione alle attività di coordinamento

Maggio 2023- Ad Oggi

Comune di Tavagnacco (Udine)

Direttore dell'Esecuzione del Contratto del Servizio di Ristorazione Scolastica delle Scuole del Comune di Tavagnacco (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (Capitolato d'Appalto, DEF, contributi mensa biologica, contestazioni, progetti di educazione alimentare, aspetti merceologici, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa. Collaborazione alle attività di coordinamento

Ottobre 2021- Giugno 2024

Comune di San Michele al Tagliamento (Venezia)

Direttore dell'Esecuzione del Contratto del Servizio di Ristorazione Scolastica delle Scuole del Comune di San Michele al Tagliamento (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (Capitolato d'Appalto, DEF, contributi mensa biologica, contestazioni, progetti di educazione alimentare, aspetti merceologici, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa. Collaborazione alle attività di coordinamento.

Novembre 2022- Ad Oggi

Comune di Tricesimo (Udine)

Controllo e vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle scuole del Comune di Tricesimo (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (Capitolato d'Appalto, contributi mensa biologica, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa.

Luglio 2009- Giugno 2023

Comune di Pasian di Prato (Udine)

Controllo e Vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle Scuole del Comune di Pasian di Prato (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (Capitolato d'Appalto, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa. Responsabile ai sensi del Reg UE 852/2004 della Scuola dell'infanzia di Pasian di Prato/ Operatore del Settore alimentare della Scuola dell'Infanzia di Passons.

Settembre 2023- Ad oggi

Comune di Pasian di Prato (Udine)

Operatore del Settore alimentare della Scuola dell'Infanzia di Passons

Settembre 2023- Giugno 2024

Comune di Pavia (Udine)

Operatore del Settore alimentare della Scuola dell'Infanzia di Pavia.

Settembre 2017- Ad Oggi	Comune di Pagnacco (Udine) Controllo e Vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle scuole del Comune di Pagnacco (Scuola dell'infanzia/cucina, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (elaborazione Capitolato d'Appalto, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa.
Settembre 2023- Ad Oggi	Comune di Remanzacco (Udine) Attività di supporto al controllo e alla vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle scuole del Comune di Remanzacco (Nido Cucina, Scuola dell'infanzia/cucina, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali con pareri professionali di varia natura (merceologico, contrattuale, ecc.)
Luglio 2019- ad Oggi	Comune di Reana de Rojale (Udine) Controllo e vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle scuole del Comune di Reana (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia/cucina, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (pareri professionali, valutazioni economiche, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa
Aprile 2013- Ad Oggi	Comune di Povoletto (Udine) Controllo e vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle scuole del Comune di Povoletto (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (elaborazione Capitolato d'Appalto e procedure per ottenimento di contributi regionali e mensa biologica, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa.
Luglio 2015- Ad Oggi	Comune di Valvasone Arzene (Pordenone) Responsabile del controllo e della vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle scuole del Comune di Valvasone (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica (Capitolato d'Appalto, pareri professionali, elaborazione dei menù, ecc.) e partecipazione alle commissioni mensa
Dicembre 2019- Aprile 2023	Comune di Tavagnacco (Udine) Supporto al controllo e alla vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna per conto di Beateam SaS nelle Scuole del Comune di Tavagnacco(Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Supporto tecnico (Capitolato d'appalto, allegati tecnici, pareri professionali, ecc.).
Marzo 2018 – Luglio 2022	Comune di Pordenone Supporto al controllo e alla vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna per conto di Beateam S.a.S.. Supporto tecnico (Capitolati d'appalto, allegati tecnici, pareri professionali, aspetti merceologici delle derrate alimentari, elaborazione menù e diete speciali, gestione Non conformità, corsi di Formazione per l'amministrazione e per i cuochi Comunali, ecc.).
Maggio 2019- Aprile 2022	Università di Bergamo Supporto tecnico al controllo delle procedure igienico sanitarie e sull'applicazione del Capitolato d'appalto, presso le mense universitarie e le Caffetterie dell'Università degli Studi di Bergamo, con particolare riferimento all'applicazione da parte del Gestore del sistema di gestione ambientale previsto dal "Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)" supporto agli Uffici per la revisione dei capitolati d'appalto relativi alla ristorazione

- Comune di Jesolo (Venezia)**
Maggio 2017- Dicembre 2023 Servizio di redazione menù e controllo refezione scolastica del comune di Jesolo (VE). Supporto professionale per l'elaborazione del Capitolato tecnico relativo alla stesura della Gara per la Ristorazione Scolastica del Comune di Jesolo (VE) nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) e degli indirizzi relativi alle linee guida di riferimento nazionali e Regionali. Partecipazione a Convegno descrizione del Servizio di ristorazione Scolastica.
- Comune di Zoppola (Pordenone)**
Aprile 2016- Ad Oggi Responsabile del controllo e della vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle Scuole del Comune di Zoppola (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie). Collaborazione con gli uffici comunali alla predisposizione di documenti di natura tecnica e partecipazione alle commissioni mensa.
- Centro di Formazione Enaip e Cefap**
Gennaio 2017- Ad oggi Collaboratore in qualità di docente per corsi formativi in ambito alimentare (haccp, autocontrollo, etichettatura, aspetti merceologici delle derrate alimentari, tecniche di panificazione, igiene e sanificazione degli ambienti, ecc.)
- FACILE 626 /Cat Microimprese/Udine
Novembre 2014- Giugno 2018 Collaborazione per gli adempimenti legislativi in ambito alimentare (attività ispettiva e di consulenza/attività formative/elaborazioni piano haccp/autocontrollo/rintracciabilità/attività gestionali, corsi cogenti igiene alimentare, corsi Sab, produzione manuale della qualità in ambito ISO 9001 e 22000 ISO, ecc.) con le microimprese (ristoranti, supermercati, macellerie, pescherie, gastronomie, pasticcerie e panetterie, ditte di ristorazione collettiva, ecc.)
- Comune di Cavallino Treporti (VE)**
Gennaio 2014- dicembre 2019 Attività controllo e vigilanza del servizio di ristorazione appaltato a Ditta esterna nelle scuole del Comune di Cavallino Treporti (Centro Cottura, Scuola dell'infanzia, Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado). Supporto professionale per l'elaborazione del Capitolato tecnico relativo alla stesura della Gara per la Ristorazione Scolastica del Comune di Cavallino (VE) nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) e degli indirizzi relativi alle linee guida di riferimento nazionali e Regionali
- Supermercati Eat's food /Eats (Roma, Milano, Verona, Venezia)/Gruppo Coin**
Gennaio 2008-marzo 2017 Coordinatore e responsabile delle procedure interne nel rispetto delle norme igieniche e normative cogenti presso i supermercati e laboratori /ristoranti annessi della Ditta Eat's Food Store di Milano/Eats/Gruppo Coin, Roma, Verona e Conegliano (TV) (attività formativa, elaborazione piano autocontrollo, piano di rintracciabilità, analisi dei rischi e controllo dei punti critici, elaborazione delle procedure interne nel rispetto delle normative, visite ispettive, rapporti con le autorità ispettive, prelievi microbiologici, reazione, gestione e correzione delle etichette dei prodotti alla luce del Reg. 1169/2011, gestione delle non conformità, ecc.)
- Logos Srl (Udine)**
Maggio 2010- Luglio 2011 Incarico di responsabilità con delega dell'igiene ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e direttore tecnico dei servizi appaltati della Ditta di ristorazione Logos Srl
casa di riposo di Berzo (BS) (numero di pasti medi giornalieri circa 80 pasti), **casa di riposo di Borno (BS)** (numero di pasti medi giornalieri circa 130 pasti), **casa di riposo di San Michele al Tagliamento "Ida Zuzzi"** (numero di pasti medi giornalieri circa 140 pasti), **casa di riposo di Buja** (numero di pasti medi giornalieri circa 70 pasti), **centro di Fisica Abdus Salam presso il Leonardo Building ICTP di Trieste (struttura dell'Unesco)/struttura dotata di bar** (numero di pasti medi giornalieri circa 500), **centro italiano femminile/CIF di Bibione (VE)** (numero pasti medi giornalieri circa 600 pasti), **scuola elementare di San Giorgio (UD)** (numero pasti medi giornalieri circa 130 pasti/compresa la veicolazione), **Darsena Santa Andrea di San Giorgio di Nogaro/struttura dotata di bar** (numero pasti medi giornalieri circa 80 pasti), **scuola dell'infanzia**

ed elementare di Bordano (UD) (numero pasti medi giornalieri circa 50 pasti), **casa di riposo “Caris” di Udine (UD)** (numero pasti medi giornalieri circa 110 pasti).

Consultsan Srl (Udine)

Gennaio 2009 - Maggio 2010

Incarico di consulenza in qualità di tecnologo alimentare dei servizi di ristorazione Consultsan Srl di Udine

casa di riposo di Berzo (BS) (numero di pasti medi giornalieri circa 80 pasti), **casa di riposo di Borno (BS)** (numero di pasti medi giornalieri circa 130 pasti), **casa di riposo di San Michele al Tagliamento “Ida Zuzzi”** (numero di pasti medi giornalieri circa 140 pasti), **casa di riposo di Buja** (numero di pasti medi giornalieri circa 70 pasti), **centro di Fisica Abdus Salam presso il Leonardo Building ICTP di Trieste (struttura dell’Unesco)** (numero di pasti medi giornalieri circa 500), **centro italiano femminile/CIF di Bibione (VE)** (numero pasti medi giornalieri circa 600 pasti).

Studio Delta/Laboratorio Chimico Multiproject (Gorizia)

Gennaio 2000- Luglio 2010

Collaborazione per gli adempimenti legislativi in ambito alimentare (attività ispettiva e di consulenza/attività formative/elaborazioni piano haccp/autocontrollo/rintracciabilità/attività gestionali, rispetto capitolato d’appalto, commissione gara d’appalto, elaborazione dati tecnici gara d’appalto ristorazione scolastica e sanità, diete speciali, ecc.) per le seguenti amministrazioni Comunali: Aquileia (GO), Terzo d’Aquileia (GO), Staranzano (GO), Prepotto (UD), S. Leonardo (UD), Premariacco (UD), Pradamano (UD), Fiumicello (UD), Farra (GO), Fogliano (GO), S. Pier D’Isonzo (GO), Muggia (TS), Turriaco (UD), Doberdò del Lago (TS), Mariano (UD), S. Floriano (GO), Pozzuolo (UD), S. Giovanni al Natisone (UD), San Leonardo (UD), Marano (UD), Bagnaria Arsa (UD), Latisana (UD), Comune di Corno di Rosazzo (UD) e del Comune di S. Canzian D’Isonzo (GO), Cividale del Friuli (UD), Fiumicello (UD), Cervignano (UD), Ronchi dei Legionari (GO), Gradisca (GO).

Anno 2003- Anno2010

Comune di Lignano Sabbiadoro (UD)

Responsabile del servizio di ristorazione presso la scuola materna comunale ai sensi del D. Lgs. 155/97 (attuale D.Lgs. 193/2007) e successivi aggiornamenti.

2001/2002- Anno2006/10

Comune di Muzzana del Turgnano (UD)

Responsabile del servizio di ristorazione presso la scuola materna comunale ai sensi del D. Lgs. 155/97 (attuale D.Lgs. 193/2007) e successivi aggiornamenti.

Anno 2000- Anno2010

Comune di Palmanova (UD)

Responsabile del servizio di ristorazione presso la scuola materna comunale di Ialimico ai sensi del D. Lgs. 155/97 (attuale D.Lgs.193/2007)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dicembre 2022

Corso di aggiornamento della durata di 6 ore “Pest Control management dell’Industria Alimentare” (organizzato da Tecno Academy).

Novembre 2022

Corso di aggiornamento della durata di 3 ore “Il tecnologo alimentare nelle strategie Farm to Fork e Biodiversity” (organizzato Ordine Nazionale Professionale dei Tecnologi Alimentari).

Dicembre 2021

Corso di aggiornamento della durata di 5 ore “Sicurezza alimentare nella Filiera delle carni” (organizzato da Tecno Academy).

Dicembre 2021

Corso di aggiornamento della durata di 3 ore “Analisi sensoriale: psicofisiologia della Percezione” (organizzato da Tecno Academy).

Dicembre 2020

Corso di aggiornamento della durata di 4 ore “Shelf Life Alimenti” (organizzato da Tecno Academy).

Marzo 2019	Corso di aggiornamento della durata di 4 ore “Sanificanti e Pest Control” (organizzato da Tecno Academy).
Marzo 2019	Corso di aggiornamento della durata di 2 ore “La sfida Green del Packaging per Alimenti” (organizzato Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari del FVG).
Luglio 2019	Corso di aggiornamento della durata di 8 ore “l’Analisi Sensoriale ed Organolettica” (organizzato Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari del FVG)
Dicembre 2018	ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: LE SANZIONI AMMINISTRATIVE E GLI AGGIORNAMENTI ITALIANI PER IL REGOLAMENTO UE 116/2011 della durata di 8 ore (organizzato Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari del FVG)
Ottobre 2018	Corso di aggiornamento della durata di 4 ore “contaminanti nella filiera alimentare” (Organizzato dall’Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari del FVG)
Ottobre 2018	Corso di aggiornamento della durata di 3 ore “Less Waste more taste” (Organizzato dall’Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari del FVG e da Ergon Group)
Dicembre 2017	Corso di aggiornamento della durata di 7 ore “Gli infestanti nell’industria alimentare” (Organizzato dall’Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari del FVG)
Settembre 2017	Corso di aggiornamento della durata di 3 ore “Alimenti in – alimenti out” (Organizzato dall’Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari del FVG)
Gennaio 2016	Corso “Giudice qualificato in analisi sensoriale alimenti” attestato rilasciato da Applika/ordine dei tecnologi degli alimenti della durata di 16 ore
Dicembre 2015	Seminario formativo con rilascio di 3 crediti formativi (corrispondenti a 3 ore) “UNI EN ISO 9001:2015- attestato rilasciato da Ergon Group /ente di formazione e consulenza
dicembre 2015	Corso “L’edizione 2015 della Norma ISO 9001” della durata complessiva di 4 ore Unitelma Sapienza- Certiquality
dicembre 2015	Corso “Oltre il regolamento Europeo 1169/2011/ingredienti allergeni e restrizioni alimentari come nuovo strumento di crescita e sviluppo di nuovi mercati” della durata complessiva di 6 ore organizzato dall’ordine professionale dei tecnologi alimentari
Febbraio- Aprile 2014	Corso di executive Master “Sistemi di gestione qualità agroalimentare” della durata complessiva di 100 ore (rilasciati attestati formativi)
Aprile 2014	Auditor/Lead auditor di sistemi di gestione della qualità (Corso qualificato KHC) Corso “internal food Safety auditor ISO 22000” della durata complessiva di 16 ore
4-5 Aprile 2014	Corso “ internal auditor BRC global Standard for food safety Issue” della durata complessiva di 6 ore
16 Dicembre 2013	Corso “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari. Il nuovo REG. CE 1169/11” -Istituto zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Settembre 2010 – Giugno 2011	Corso “Gestire le risorse umane” della durata complessiva di 60 ore ENAIIP- Friuli Venezia Giulia
Anno 2012	Corso “Elaborazione della busta paga” Enaip- Frlui Venezia giulia

Anno 2011 Corso “**Preposti di cucina ai sensi del D.Lgs. 81/2008**” Safety Working Srl (Pasian di Prato)
 Anno 2011 Corso “**Movimentazione di carico e rischio chimico**” Safety Working Srl (Pasian di Prato)
 Anno 1998 **Esame di Stato** per esercitare la professione di tecnologo alimentare Università di Udine (UD)
 Anno 1996 Iscrizione all’albo professionale del FVG nell’anno 2003 nella posizione numero 61
Laurea in Preparazione Alimentare con la votazione di 110/110
 ANNO 1987 **Diploma di maturità scientifica**
 Liceo scientifico Nicolo Copernico (UD)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano				
Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
spagnolo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo	Ottimo
inglese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono

Competenze organizzative e gestionali Esperienze maturate sul campo lavorativo e completate con corsi specifici in linea con i principi più moderni e aggiornati costantemente. Il profilo professionale garantisce conoscenze e competenze non solo teoriche ma pratiche dal punto di vista di tutti gli attori interessati alla ristorazione collettiva (autorità ispettive, organi di controllo, ditta di ristorazione, enti pubblici, enti certificatori, genitori e utenti, ecc.)

Competenze informatiche Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office

Patente di guida Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni

2002 INDUSTRIA CONSERVE ISSN : 0019-7483 2002 Vol. 77
“Optimization of blanching treatments of vegetables intended for freezing”
 Autor: Miglioli, L.; Tomasicchio, M.; Macchiavelli, L.; Lagomarsino, P.

Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dal art.76 del DPR n. 445/2000, dichiara che le informazioni contenute nel presente Curriculum Vitae sono veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Pagnacco,



30/10/2024

Firma