



Lidia Menduti

Nazionalità: Italiana

 (+39) 0285785701

Data di nascita: 25/04/1980

Sesso: Femminile

 Indirizzo e-mail: lmenduti@ats-milano.it

PRESENTAZIONE

Dirigente Medico Veterinario

UOS Igiene degli alimenti di origine animale

ALBO PROFESSIONALE

Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno

[07/02/2008 – Attuale]

Numero di iscrizione: 674

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale

Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Facoltà di Medicina Veterinaria [02/2007 – 24/07/2009]

Indirizzo: via Delpino n. 1 - Napoli, (Italia)

Dottore in Medicina Veterinaria

Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Facoltà di Medicina Veterinaria [10/1999 – 26/07/2006]

Indirizzo: via Delpino n. 1 - Napoli, Napoli (Italia)

Maturità scientifica

Liceo Scientifico Statale "Enrico Medi" [09/1994 – 07/1999]

Indirizzo: via Domodossola, 84091 Battipaglia (Italia)

Valutatore Sistemi di Gestione per la Qualità ISO9001 (Lead Auditor) - 40 ore

Certiquality srl [06/10/2008 – 10/10/2008]

Indirizzo: via Gaetano Giardino n. 4, 20123 Milano (Italia)

Internal Auditor BRC - Global Standard for Food Safety (Issue6) - 16 ore

Check Fruit Srl - NSF Italy [22/11/2013 – 23/11/2013]

Indirizzo: Via Dei Mille, 24 , 40121 Bologna (Italia)

Food Safety Auditor - ISO 22000 - 24 ore

Check Fruit Srl - NSF Italy [29/11/2013 – 06/12/2013]

Indirizzo: Via Dei Mille, 24, 40121 Bologna (Italia)

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dirigente Veterinario - area B

ATS Milano Città Metropolitana [21/03/2022]

Paese: Italia

Dirigente Veterinario presso Distretto Veterinario di Rho e nord Milano, UOS Igiene alimenti di origine animale

Medico Veterinario Specialista Ambulatoriale - area B

USL Umbria 2 [11/05/2021 - 06/05/2022]

Città: Terni

Paese: Italia

Medico Veterinario Specialista ambulatoriale tempo indeterminato area B (15h settimanali) UOS Igiene Alimenti di Origine Animale

Medico Veterinario Specialista Ambulatoriale - area B

ASL Rieti [01/11/2011 - 30/04/2021]

Città: Rieti

Paese: Italia

Medico Veterinario Specialista ambulatoriale Area B - Contratto Provvisorio ACN Specialistica ambulatoriale (24h settimanali) UOC IPTCA (Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione Alimenti di Origine Animale)

Quality Assurance and Food Safety Manger

Cultiva Soc Agr OP Cons a rl [15/03/2016 - 30/10/2020]

Città: Taglio di Po (RO)

Paese: Italia

Responsabile assicurazione qualità industria produzione vegetali di IV gamma e attività di commercio internazionale di prodotti ortofrutticoli freschi.

Responsabile della redazione, implementazione e aggiornamento del Sistema Qualità Integrato (ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22000/22005 - IFS Food - ISO 45001, Agricoltura Biologica), Responsabile Team HACCP, delegato Privacy, Responsabile certificazioni aziendali e certificazione fornitori in filiera (GlobalGAP, Leaf Marque, Tesco Nurture, SA8000, Agricoltura Biologica), responsabile della gestione delle non conformità, reclami e capitolati dei clienti, etichettatura, rintracciabilità e ritiro/richiamo

Consulente free lance Sistemi di Gestione per qualità e Sicurezza Alimentare

Libero Professionista [07/02/2008 - 15/03/2020]

Paese: Italia

Consulenza alle imprese del settore agroalimentare per gestione ed implementazione di Sistemi di Gestione per la Qualità e/o Ambientale (ISO 9001 - ISO 14001), consulenze per certificazioni di qualità per il settore agroalimentare IFS, BRC, GlobalG.A.P., Tesco Nurture/Organic, Leaf Marque, Agricoltura Biologica, UNI EN ISO 22000, ISO 22005. Redazione ed implementazione di Piani di Autocontrollo igienico (HACCP) e sistemi di rintracciabilità di prodotto e di filiera

Ispettore - Auditor IGP Filiera "Porchetta di Ariccia IGP"

Agroqualità SPA [10/11/2014 - 31/12/2015]

Città: Roma

Paese: Italia

Auditor/Ispettore prodotti DOP e IGP di Origine Animale, con assegnazione alle filiere suddette. Responsabile degli audit periodici previsti dai relativi Piani di Controllo e prelievo dei campioni per la verifica della conformità ai disciplinari di produzione da parte di Confezionatori e Trasformatori Porchetta di Ariccia IGP iscritti al sistema dei controlli

Ispettore – Auditor DOP Filiera “Ricotta Romana DOP”

Agroqualità SPA [22/09/2014 – 31/12/2015]

Paese: Italia

Auditor/Ispettore responsabile conduzione audit periodici previsti dal Piano di Controllo e prelievo dei campioni per la verifica della conformità ai disciplinari di produzione da parte di Allevatori, Caseifici e Centri raccolta latte Ricotta Romana DOP iscritti al sistema dei controlli

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

INGLESE

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

FRANCESE

ASCOLTO B1 LETTURA B1 SCRITTURA B1

PRODUZIONE ORALE B1 INTERAZIONE ORALE B1

CONFERENZE E SEMINARI

Relatore seminario "Qualità e certificazione degli alimenti"

[Università degli studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Medicina veterinaria, 13/05/2011 – 13/05/2011]

Seminario (2h) per studenti della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Relatore seminario "Le certificazioni di qualità per il settore Agroalimentare"

[Università degli studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Medicina veterinaria, 18/05/2012 – 18/05/2012]

Seminario (2h) per studenti della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Relatore seminario "Le certificazioni di qualità per il settore Agroalimentare"

[Università degli studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Medicina veterinaria, 15/05/2015 – 15/05/2015]

Seminario (2h) per studenti della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Relatore seminario "Applicazione della norma ISO22000 nella Ristorazione Collettiva"

[Università degli studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Medicina veterinaria, 07/06/2012 – 07/06/2012]

Seminario (2h) per studenti del Corso di Perfezionamento "Qualità e Sicurezza nella Ristorazione Collettiva commerciale e sociale" - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Relatore seminario "Applicazione della norma ISO22000 nella Ristorazione Collettiva"

[Università degli studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Medicina veterinaria, 30/05/2013 – 30/05/2013]

Seminario (2h) per studenti del Corso di Perfezionamento "Qualità e Sicurezza nella Ristorazione Collettiva commerciale e sociale" - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Relatore seminario "Applicazione della norma ISO22000 nella Ristorazione Collettiva"

[Università degli studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Medicina veterinaria, 16/04/2014 – 16/04/2014]

Seminario (2h) per studenti del Corso di Perfezionamento "Qualità e Sicurezza nella Ristorazione Collettiva commerciale e sociale" - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Relatore seminario "Applicazione della norma ISO22000 nella Ristorazione Collettiva"

[Università degli studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Medicina veterinaria, 21/09/2016 – 21/09/2016]

Seminario (2h) per studenti del Corso di Perfezionamento "Qualità e Sicurezza nella Ristorazione Collettiva commerciale e sociale" - Dipartimento di Medicina Veterinaria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"

PARTECIPAZIONE A CORSI

Autocontrollo. perché è necessario parlarne ancora

[22/10/2009 – 30/10/2009]

Ente organizzatore: Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Salerno (indirizzo: ordinevet.sa@pec.fnovi.it) (16 ore)

Analisi e Valutazione del Rischio: I principi

[20/09/2007 – 20/09/2007]

Ente organizzatore: Convention SICURA 2007 - Servizio Sanitario Regionale dell'Emilia Romagna (indirizzo: info@pec.ausl.re.it) (4,00 ore) 3,00 crediti ECM

Analisi e Valutazione del Rischio: Le esperienze

[20/09/2007 – 20/09/2007]

Ente organizzatore: Convention SICURA 2007 - Servizio Sanitario Regionale dell'Emilia Romagna (indirizzo: info@pec.ausl.re.it) (4,00 ore) 3,00 crediti ECM

Analisi e Valutazione del Rischio: L'applicazione dei modelli di microbiologia predittiva

[21/09/2007 – 21/09/2007]

Ente organizzatore: Convention SICURA 2007 - Servizio Sanitario Regionale dell'Emilia Romagna (indirizzo: info@pec.ausl.re.it) (4,00 ore) 3,00 crediti ECM

Certificazione dei sistemi di gestione dell'autocontrollo alimentare

[21/09/2007 – 21/09/2007]

Ente organizzatore: Convention SICURA 2007 - Servizio Sanitario Regionale dell'Emilia Romagna (indirizzo: info@pec.ausl.re.it) (4,00 ore) 3,00 crediti ECM

La nuova versione dello standard GLOBALG.A.P. 4.0 approfondimento tecnico e possibile impatto sulle realtà aziendali

[07/11/2011 – 07/11/2011]

Ente organizzatore: Check Fruit Srl NSF Italy (indirizzo: NSF Italy srl - Via dei Mille 24 40121 Bologna) - 4,00 ore

Approfondimenti Tecnici sul modulo GRASP - GlobalGAP Risk Assessment Social Practice

[07/11/2011 – 07/11/2011]

Ente organizzatore: Check Fruit Srl NSF Italy (indirizzo: NSF Italy srl - Via dei Mille 24 40121 Bologna) - 4,00 ore

Norme volontarie e requisiti obbligatori per l'impiego degli agrofarmaci: evoluzione della normativa europea e protocollo GLOBALG.A.P.

[07/07/2008 – 07/07/2008]

Ente organizzatore: Check Fruit Srl NSF Italy (indirizzo: NSF Italy srl - Via dei Mille 24 40121 Bologna) - 4,00 ore

GLOBALG.A.P- Add-on GRASP: le principali novità della versione 1.3.1-i

[10/09/2020 – 10/09/2020]

Ente organizzatore: Check Fruit Srl - NSF Italy (indirizzo: NSF Italy srl - Via dei Mille 24 40121 Bologna) (4,00 ore)

Aggiornamento per Veterinari: reg CE n. 1/2005 (FAD)

[19/07/2021 – 19/07/2021]

Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: formazione@cert.izsler.i) (7,00 ore) - esame finale superato - 7,00 crediti ECM

La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto e annotazioni pratiche (FAD)

[22/07/2021 – 22/07/2021]

Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: formazione@cert.izsler.i) (20,00 ore) - esame finale superato - 20,00 crediti ECM

I prodotti della pesca a 360° (FAD)

[01/08/2021 – 01/08/2021]

Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: formazione@cert.izsler.i) (32,00 ore) - esame finale superato - 32,00 crediti ECM

La protezione degli animali alla macellazione: le carni bianche (FAD)

[07/09/2021 – 07/09/2021]

Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: formazione@cert.izsler.i) (6,00 ore)

La protezione degli animali alla macellazione: le carni rosse (FAD)

[26/10/2021 – 26/10/2021]

Ente organizzatore: IZSLER (indirizzo: formazione@cert.izsler.i) (6,00 ore)

COMPETENZE DIGITALI

Posta elettronica / Utilizzo del browser / Microsoft Office / Gestione autonoma della posta e-mail / Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Internet Explorer / Google Chrome / Google / Elaborazione delle informazioni / Outlook / Windows

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Roma, 20/04/2022