

INFORMAZIONI PERSONALI

Roberto Di Luch**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

Da 1 giugno 2023

Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale

Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Attività o settore: Salute

Da 1 agosto 1997 al
31/05/2023**Operatore di vigilanza e ispezione/ Ispettore sanitario/ Tecnico della
Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro**

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

Dipartimento di Prevenzione

Settore Sicurezza Alimentare

Attività di vigilanza e controllo (audit, ispezione, campionamento matrici alimentari e MOCA, allerta alimentare, sanzioni amministrative); attività certificativa (certificati di esportazione alimenti e bevande; attività istruttoria/autorizzativa (gestione pratiche di autorizzazione sanitaria e/o notifica e variazione di imprese alimentari, riconoscimento imprese settore alimentare); 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.

Settore Sicurezza Ambientale e del Lavoro

Pareri igienico sanitari su progetti di nuovi impianti produttivi e di civile abitazione o su progetti di modifica di già esistenti; attività di verifica requisiti sanitari su ambienti di lavoro (settore produttivo, artigianale, commercio e servizi); attività di verifica inconvenienti igienico-sanitari (fumi, odori e inquinamento acque); verifica impianti di sollevamento (gru, carri ponte, PLE)

Qualifica di Auditor su OSA (ex Regolamento 882/2004/CE) (Decreto Regione FVG 2008/SPS del 22/12/2017)

Qualifica di UPG (Decreto Prefetto di Pordenone -prot 31308/22919/Area I del 02/01/2009)

Attività o settore: Salute – Prevenzione dei rischi

Da novembre 2004 a marzo
2008**Tecnico esperto in scienza alimentare**

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

(Richiesta collaborazione prot 19273 del 05/10/2004 – Determina Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" n.1570 del 12/10/2004)

Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale – Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria

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

Attività o settore: Sanità – Programmazione controllo ufficiale alimenti

Da agosto 1997 ad oggi

Tecnologo alimentare esperto nella ristorazione collettiva

Varie amministrazioni pubbliche

Anno	Amministrazione
2023	Comune di San Daniele del Friuli (UD) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione a ridotto impatto ambientale per scuole
2022	Comune di Brugnera (PN) – Gara d'appalto servizio ristorazione collettiva
2021	Comune di Buja (UD) – Gara appalto affidamento gestione casa di riposo in global service Comune di San Quirino (PN) – Gara appalto affidamento global service servizi di gestione Casa di Riposo Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto forniture derrate alimentari Comune di Spilimbergo (PN) – Gara appalto affidamento servizi di refezione per alunni e insegnanti Comune di San Daniele del Friuli (UD) – Gara appalto servizio refezione scolastica Comune di Porcia (PN) - Gara appalto servizio refezione scolastica scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado Comune di Sesto al Reghena (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione collettiva scolastica
2020	Comune di Tricesimo (UD) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica e dei centri di vacanza estivi Comune di San Giorgio della Richinvelda (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione a ridotto impatto ambientale per scuole, utenti del servizio domiciliare e per personale del comune
2019	Comune di Pasiano di Pordenone e Prata di Pordenone (PN) – Gara d'appalto affidamento servizio refezione scolastica Comune di San Quirino (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione a ridotto impatto ambientale per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado Comune di Sesto al Reghena (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica UTI Sile Meduna (Azzano Decimo, Fiume Veneto, Chions, Pravisdomini) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica
2018	Comune di Fagagna (UD) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica del comune di Moruzzo (UD) Comune di Reana del Rojale (UD) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di Sacile (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica per i comuni di Sacile, Brugnera, Caneva (PN)
2017	Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto forniture derrate alimentari per asili nido e cucine comunali per il confezionamento di pasti Comune di Cordovado (PN) - Gara appalto affidamento servizio di preparazione, confezionamento e fornitura pasti presso le scuole dell'infanzia
2015	Comune di Zoppola (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica e servizi per gli anziani Comune di San Vito di Fagagna (UD) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di San Vito al Tagliamento (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di Musile di Piave (TV) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di Fagagna (UD) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione

	scolastica Comune di Pasiano di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto fornitura pasti per le scuole primarie e secondarie e la distribuzione e il trasporto per le scuole dell'infanzia Comune di Casarsa della Delizia (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica
2014	Comune di San Quirino (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione a ridotto impatto ambientale per le scuole, gli utenti del servizio assistenza integrata presso Casa di Riposo Associazione intercomunale FAEIT (Artegna e Magnano in Riviera) (UD) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica scuole primarie di Artagna e primarie di Magnano in Riviera
2013	Comune di San Quirino (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione Casa di Riposo Ambito Distrettuale Socio-Sanitario 6.1 – Sacile (PN) - Gara appalto fornitura pasti veicolati
2012	Università degli Studi di Udine (UD) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione universitaria Comune di Cordenons (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione casa di riposo Casa Serena Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento fornitura derrate alimentari per conto del comune Comune di Sacile (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica e somministrazione pasti agli utenti doposcuola e centri estivi ricreativi
2011	Comune di Brugnera (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento servizi alberghieri casa di riposo Casa Serena Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento fornitura pasti Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento fornitura generi alimentari per asili nido e cucine comunali
2010	Comune di Azzano Decimo (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione Associazione intercomunale Pedemontana Occidentale Aviano-Budoia-Polcenigo-Montereale Valcellina (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione Comune di Roveredo in Piano (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione Comune di Zoppola (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento servizio fornitura pasti
2009	Comune di Chions (PN) - Gara appalto affidamento servizio mensa scolastica
2007	Azienda Ospedaliera S. Maria degli Angeli-Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione ospedaliera Comune di Brugnera (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di Sacile (PN) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica Comune di Chions (PN) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica
2006	Ente Regionale Diritto Universitario – ERDISU Udine (UD) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione universitaria

2005	Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto fornitura generi alimentari per asili nido comunali e delle cucine per le scuole dell'infanzia Comune di Morsano al Tagliamento (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione
2004	Comune di Zoppola (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione Azienda Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale" (PN) – Commissione tecnica valutazione campionatura generi alimentari diversi
2003	Azienda Ospedaliera S. Maria degli Angeli-Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento servizio fornitura pasti veicolati per i PP.OO. di San Vito al Tagliamento, Maniago e Spilimbergo Azienda Ospedaliera S. Maria degli Angeli-Pordenone (PN) – Commissione tecnica predisposizione capitolato speciale d'appalto per gara servizio ristorazione Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento servizi alberghieri casa di riposo Casa Serena Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento fornitura pasti Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento fornitura generi alimentari per asili nido e cucine comunali Comune di Chions (PN) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica Comune di Morsano al Tagliamento (PN) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica
2002	Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto fornitura generi alimentari per asili nido comunali e delle cucine per le scuole materne
2001	Comune di Zoppola (PN) - Gara appalto affidamento servizio ristorazione scolastica Comune di Pordenone (PN) - Gara appalto affidamento fornitura pasti Comune di Porcia (PN) - Gara appalto affidamento servizio refezione scolastica
2000	Azienda Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale" (PN) – Commissione tecnica valutazione campionatura alimenti per le derrate della cucina ospedaliera di Sacile
1998	Azienda Servizi Sanitari n.6 "Friuli Occidentale" (PN) – Gara appalto fornitura e gestione distributori automatici di alimenti e bevande nelle strutture dell' ASS6 "F.O."

Membro commissioni tecniche gare d'appalto per: la fornitura di derrate alimentari, o per la produzione e distribuzione pasti/alimenti e bevande, o per la distribuzione alimenti tramite distributori automatici

Attività o settore: Esperto in ristorazione collettiva - Consulenza –

Da agosto 1997 ad oggi

Tecnico esperto in scienze degli alimenti

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" - (Pordenone);

Università Studi Udine: Facoltà di Medicina Veterinaria – Corso di specializzazione;

Università Studi di Udine e Trieste: Facoltà di Medicina - Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione

Formatore - Docente in convegni e seminari di formazione su sicurezza, igiene, qualità, legislazione, tecnologia degli alimenti (Tra cui circa 150 ore di docenza accreditata ECM – Educazione Continua in Medicina)

Attività o settore: Formazione professionale personale ispettivo

Da agosto 1997 ad oggi

Tecnico esperto in sicurezza e qualità degli alimenti

Vari enti di formazione:

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

Formazione - Docente in corsi di formazione su sicurezza, igiene, qualità, legislazione, tecnologia degli alimenti (circa 1500 ore di docenza)

Attività o settore: Formazione professionale di operatori del settore alimentare e studenti

Da settembre 1999 ad 2018

Collaboratore esterno esperto in sicurezza e qualità degli alimenti

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura – Pordenone

Componente dapprima supplente (dal 1999) poi effettivo (dal 2001) della Commissione Provinciale esami per attività di Somministrazione al pubblico di Alimenti e Bevande (ex REC ora SAB)

Componente della Ex-Commissione Provinciale per l'idoneità all'esercizio della vendita dei prodotti alimentari (dal 2001 al 2010, poi confluita nella SAB)

Attività o settore: Consulente esperto in sicurezza e qualità degli alimenti

Anno 2012 e 2017 e 2023

Tecnologo Alimentare

Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca – Università Studi di Udine

Componente Commissione Esame di Stato Abilitazione Esercizio Professione Tecnologo Alimentare

Attività o settore: Tecnologo alimentare esperto

Da settembre 1993 a settembre 1995

Collaboratore esterno – assegno di ricerca privato

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

Attività o settore: Ricerca universitaria applicata

Geometra

Da settembre 1986 a settembre 1988

Studio tecnico geometra Di Luch Guido

Progettazione edifici di civile abitazione, pratiche catastali, successioni

Attività o settore: Edilizia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2019 **Master 1° livello in Nutrizione Clinica**
Università degli Studi Niccolò Cusano – Roma
- 2014 **Qualifica di Auditor Esperto (Auditor ex Regolamento 882/2004/CE)**
Decreto n. 2008/SPS Area Promozione Salute e Prevenzione – del 22/12/2017
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
- 2012 **Qualifica Valutatore Apparecchi di sollevamento (DLvo 81/04)**
Azienda Assistenza Sanitaria n.5 “Friuli Occidentale”

Settembre 1988/luglio 1993 **Diploma di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari**
(secondo vecchio ordinamento – equipollente a Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari)
Università Studi di Udine – Facoltà di Agraria

1995 -1996 **Attestato di Responsabile commerciale con competenze amministrative e di import-export**
Associazione Regionale Sviluppo e Apprendimento Professionale (ARSAP) - Pordenone

1980 - 1986 **Diploma di Maturità Tecnica per Geometri**
Istituto Tecnico per Geometri “G. G. Marinoni” - Udine -

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	A2	A1	A1	A1
Tedesco	A1	A2	A1	A1	A1

Competenze comunicative Possiedo buone **competenze comunicative** acquisite durante la mia ventennale esperienza di docente e buone capacità di **comunicazione emotiva** sviluppate nella gestione dei conflitti controllore/controllato

Competenze organizzative e gestionali Capacità di programmare e organizzare progetti (capacità acquisite nell'ambito lavorativo e come presidente di associazioni culturali non a scopo di lucro: ISP Nutrigen - Udine, L'Albero Fiorito – Pordenone; come membro del Consiglio regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari)

Competenze digitali

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

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 medico-scientifica: PubMed

Conoscenza di base del programma di analisi statistica R

Patente di guida

Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni scientifiche

"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

"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

"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 alle 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

ATTIVITA' DI TUTORAGGIO

Dal 2006 ad 2015	<p>Presso Azienda Assistenza Sanitaria n.5 “Friuli Occidentale”- (tutor formativo sul campo - tirocinio di formazione professionale) di studenti del corso di laurea triennale in Tecnico della Prevenzione – Corso interateneo Univ. Studi Udine e Trieste.</p> <p>(tutor formativo in aula - tirocinio di formazione professionale) di studenti del corso di laurea triennale in Tecnico della Prevenzione – Corso interateneo Univ. Studi Udine e Trieste.</p> <p>Relazioni presentate in aula in vari anni (2006-2008-2009-2011-2012-2013-2014-2015)</p> <p>“ Danni e strategie di prevenzione delle micotossine.”</p> <p>“ Rintracciabilità nell'industria alimentare”</p> <p>“ Informazione sugli alimenti ai consumatori/Etichettature degli alimenti.”</p>
Dicembre 2013 - febbraio 2014	<p>Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 “Friuli Occidentale”- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione nell'ambito del corso di Laurea in Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti (Univ di Padova)</p>
Dicembre 2011 - marzo 2012	<p>Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 “Friuli Occidentale”- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione (Univ. di Padova)</p>
Novembre 2001 - febbraio 2002	<p>Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 “Friuli Occidentale”- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione ed orientamento per “Esperto del controllo di gestione”</p>
Aprile-dicembre 2001	<p>Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 “Friuli Occidentale”- tutor (responsabile aziendale) di n.1 soggetti in stage/tirocinio di formazione ed orientamento nell'ambito del progetto “Analista in campo igienico-sanitario-alimentare”</p>

PROGETTI

- Marzo 2019 – agosto 2021 Partecipazione al Gruppo di lavoro Regione Autonoma FVG sui Capitolati d'Appalto per la Ristorazione Collettiva sfociato nella Delibera di Giunta Regionale n. 1934 del 17/12/2021 : *Linee guida della Regione FVG per l'esternalizzazione del servizio di ristorazione collettiva*
- 2015 Coordinatore progetto formativo: "Aggiornamenti in tema di controlli: la nuova normativa sulle etichette degli alimenti e nuove tecnologie"
- Novembre 2013 – dicembre 2014 Partecipazione al Gruppo di lavoro Regione Autonoma FVG – Aziende Sanitarie – Confindustria FVG in materia di igiene degli alimenti (sottogruppo Farine e prodotti da forno) 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"*
- 2014 Coordinatore/tutor progetto formativo: "Il requisito funzionale nella ristorazione come strumento preventivo del rischio tossinfettivo"
- 2008 Coordinatore/tutor progetto formativo: "Il nuovo sistema sanzionatorio su igiene, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti"
- 2007 Coordinatore/tutor progetto formativo: "Introduzione alla valutazione e alla gestione del rischio nel settore alimentare"
- 2005 Coordinatore/tutor progetto formativo: "La nuova legislazione in materia di alimenti: tracciabilità, igiene e controlli ufficiali"
- 2004 Coordinatore/tutor progetto formativo: "Metodi, criteri, applicazione e verifica dei sistemi di autocontrollo nell'industria alimentare"
- Aprile 2003 Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale"- 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.
- Ottobre 2002 - ottobre 2004 Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" - 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
- Settembre 1999 – maggio 2000 Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" - coordinamento del tavolo tecnico interno al "*Patto di solidarietà per la salute*" stretto con ASCOM Pordenone per la applicazione del D.Lgs 155/97 (HACCP)
- Marzo-maggio 1999 Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" - 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 (HACCP)
- Maggio 1998 – giugno 2000 Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" - 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)

Maggio 1998 – giugno 2000

Presso Azienda Servizi Sanitari n. 6 "Friuli Occidentale" - 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.

BREVETTI

Maggio 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 dal titolo : ***Procedimento per il condizionamento e la conservazione di vinacce e prodotti simili***

ALTRO

Appartenenza a gruppi /
associazioni

Iscrizione all'Ordine dei Tecnici della Prevenzione FVG (n. 194)
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)

Tavagnacco 26/07/2023

