CURRICULUM VITAE et STUDIORUM

Danilo Perin

TITOLO DI STUDIO:

- Abilitato alla professione di Biologo (iscrizione OBTri - Ordine dei Biologi del Veneto. Del Friuli VG e del Trentino AA - Tri_A1817)
- Dottorato in Scienze e Tecnologie Chimiche e Farmaceutiche
- Diploma di Laurea in Scienze Biologiche, indirizzo Biomolecolare (ordinamento previgente al DM 509/1999 e DM 270/2004)

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Da Novembre 2022 ad oggi	**Membro in carica del Consiglio Direttivo dell'Ordine dei Biologi del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige**
Anno accademico 2022/2023	**Professore a contratto** presso l'Università degli Studi di Trieste; titolare del corso Microbiologia, Igiene e Sicurezza Alimentare
Da Settembre 2020 ad oggi	**Responsabile servizio ristorazione** presso Dussmann Service S.r.l.. Direttore del centro cottura di Fossalta di Piave e responsabile della gestione operativa degli appalti collegati. Da gennaio 2021 anche **Responsabile servizio dietologico area Nord Est** con il compito di supporto tecnico; revisione procedure HACCP, piani di autocontrollo e procedure di sicurezza; revisione menù e adeguamento a capitolati d'appalto; supporto e preparazione per audit interni, esterni e certificazioni; verifica degli standard di qualità e azioni correttive; formazione del personale
Da Novembre 2017 a Settembre 2020	**Servizio dietologico ristorazione collettiva** presso Dussmann Service S.r.l., prima presso l'appalto mense scolastiche comune di Trieste ed in seguito per la filiale Nord Est. Predisposizione menù per comunità e diete speciali, procedure di autocontrollo, predisposizione istruzioni operative, gestione non conformità, formazione personale, rispetto del capitolato d'appalto, pest menagment
Da marzo 2017 a Gennaio 2022	**Consulente e Formatore HACCP** (libero professionista) consulenze su igiene degli alimenti e normativa di riferimento, redazioni piani di autocontrollo per settore alimentare sulla base del sistema HACCP, visite di verifica periodica, campionamenti, formazione per operatori del settore alimentare, etichettatura
Da Ottobre 2016 a Febbraio 2020	**Docente/Formatore** presso IAL FVG – sede di Trieste. Formazione professionale per cuochi, baristi, camerieri, pizzaioli su igiene e tutela della salute negli ambienti di lavoro, igiene degli alimenti e HACCP, chimica e cosmetologia.
Dal 2012 a Gennaio 2022	**Biologo Nutrizionista** (libero professionista) consulenze nutrizionali; elaborazione diete personalizzate; educazione alimentare. Collaboratore esterno presso farmacie, palestre e centri estetici della provincia di Trieste e Pordenone
Gennaio 2007 a Giugno 2019	**Ricercatore** presso l'Istituto di Ricerca Protos – Trieste. R&D nei campi della chimica dei polisaccaridi, enzimi per applicazioni industriali, biotecnologie e drug delivery; sperimentazione di laboratorio; elaborazione bandi di ricerca regionali, nazionali ed Europei; gestione di progetti di ricerca. Aprile 2011 a Giugno 2019 ricopre la carica di Presidente dell'Istituto

PERCORSO DI STUDI ed ESPERIENZE FORMATIVE

Marzo 2017	**Corso per Consulente e Formatore HACCP**, igiene degli alimenti e gestione del sistema HACCP: metodologie, strumenti e competenze – organizzato da Brain Health Centre, Roma
Giugno 2012	**Abilitazione alla professione di Biologo** conseguita presso l'Università di Trieste
Marzo 2010	**Dottorato di Ricerca (PhD) in Scienze e Tecnologie Chimiche e Farmaceutiche** – Università di Trieste – con un Progetto di Ricerca dal titolo: "Biomaterials for Biotechnological Applications: Synthesis and Activity Evaluation" (vincitore borsa di studio). Tesi finale in lingua Inglese
Luglio 2008	**LLLI Course: Supercritical Fluids - Green Solvents in Chemical Engineering** presso Aristotle University - Salonicco GR
Settembre 2005 - Luglio 2006	**Progetto di alta formazione ALFORM** – cluster "Bio-nanotecnologie e strumenti di sanità avanzata" (vincitore borsa di studio)
Aprile 2005	**Laurea in Scienze Biologiche**, indirizzo Biomolecolare presso l'Università di Trieste (109/110)
2001 - 2005	**Summer Student** varie esperienze presso laboratori di ricerca nazionali ed esteri nel campo delle neuroscienze (Dipartimento di Biologia - Università di Trieste; MRC Neurobiology Division - Cambridge UK; Max Planck Institut für Entwicklungsbiologie - Tübingen DE)
Luglio 1999	**Diploma di Perito Chimico** presso l'ITIS J. F. Kennedy di Pordenone (87/100)

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Competenze Tecniche e Scientifiche

Dopo la laurea ho lavorato diversi anni nel settore della ricerca e sviluppo ottendo contestualemnte il dottorato in Scienze e Tecnologie Chimiche e Farmaceutiche e collaborando con aziende come BASF e Procter & Gamble. Successivamente, pur continuando a mantenere i contatti con il settore R&D, mi sono rivolto al settore della ristorazione e della nutrizione lavorando sia come consulente/farmatore che come nutrizionista fino ad arrivare a dirigere un centro di produzione di 4500 pasti giornalieri.
Oltre a specifiche competenzze nei campi chimico/analitico, biologico e farmaceutico, lavorando come consulente e come responsabile nella ristorazione collettiva ho acquisito esperienza a 360 gradi sui vari aspetti dell'igiene, della qualità degli alimenti e delle pratiche GMP.

Tecniche di analisi e caratterizzazione: analisi microbiologiche e campionamenti; analisi chimica e biologica delle acqua; tecniche di analisi chimica e di biologia molecolare; competenze di base su tecniche cromatografiche, spettroscopia UV e IR, assorbimento atomico, gascromatografia, spettroscopia NMR, reologia rotazionale

Chimica organica, biochimica e chimica farmaceutica: chimica dei polisaccaridi e dei sistemi gel; catalisi enzimatica; sintesi e formulazioni cosmetiche e farmaceutiche; sistemi di drug delivery; industrializzazione di prodotti, GMP e GLP.

Biologia cellulare e molecolare: preparazione e mantenimento di colture cellulari; tecniche di Biologia Molecolare (transfezione, RNA interfering, ibridazioni in-situ, elettrofisiologia, estrazione, purificazione, amplificazione e clonaggio di acidi nucleici, analisi di restrizione e sequenziamento genico, immunologia, microscopia ottica, a fluorescenza ed elettronica).

Igiene degli alimenti: sono stato consulenze per il settore agroalimentare occupandomi della predisposizione di piani di autocontrollo in base al sistema HACCP ed alla normativa di riferimento, elaborazione di istruzioni operative, etichettatura, stesura di schede tecniche, visite periodiche e audit interni, qualità, docenza e formazione.

Nutrizionali: elaborazioni dietetiche personalizzate e di comunità (sport, dimagrimento, dietologia clinica); tecnologia alimentare e bromatologia; integratori alimentari e nutraceutici; sicurezza e igiene degli alimenti; consuling nutrizionale; valutazione antropometrica e dello stato nutrizionale.

Competenze Linguistiche

Italiano: lingua madre
Inglese: buona conoscenza fluidità sia di comprensione che verbale e scritta

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione	B2
B2	C1	B2	C1	

Competenze Informatiche	Buone conoscenze multisistema sia hardware che software, facilità di utilizzo di qualunque piattaforma e interfaccia; utilizzo avanzato di applicazioni MS Office (Word, Excel, PP, Publisher); utilizzo di applicazioni tecnico-scientifiche specifiche (Vector NTI, BioEdit, PrimerPremier, CheBio-Office) e applicativo gestionali (gestione personale, ordini, conto economico)
Competenze comunicative	Grazie all'esperienza come nutrizionista ho acquisito buone capacità di relazione con clienti/pazienti nonché di ascolto e comprensione delle problematiche individuali. Riesco a sintetizzare in modo semplice concetti complessi ed a relazionarmi facilmente con altre persone condividendo le idee. Non ho difficoltà ad esprimermi ed interagire con un pubblico in congressi, presentazioni o lezioni frontali. Gestisco regolarmente assemble pubbliche quali comissioni mensa o incontri con utenti. Ho diverse ore di esperienza come docente e formatore su materie di tipo tecnico/scientifico
Competenze organizzative e gestionali	Anche se l'esperienza acquisita mi permette di lavorare in autonomia su progetti complessi organizzando in autonomia i tempi ed i metodi, mi trovo tuttavia a mio agio anche con il lavoro di squadra in quanto apprezzo la condivisione di idee e competenze. In qualità di responsabile di un centro cottura mi occupo di gestire circa 60 dipendenti in diversi gruppi opertivi organizzando i turni e suddividendo il lavoro con metodo ed efficienza intervenendo al caso anche nelle criticità relazionali tra i membri dei vari gruppi. Mi occupo anche anche della gestione del badget, del miglioramento dell'efficienza produttiva ed in generale del raggiungimento degli obbiettivi dell'appalto
Patenti e Abilitazioni	- Patente di guida B - Attestato per il volo da diporto o sportivo con apparecchi ultraleggeri a motore - Patente nautica cat. A entro le 12 miglia dalla costa (solo motore) - Brevetto di assistente bagnante (bagnino di salvataggio) - Abilitazione BLSD - Istruttore unità cinofile da soccorso - Conduttore unità cinofila da soccorso nautico con brevetto nazionale

BREVETTI & PUBLICAZIONI

- **Perin D.,** Murano E. *Starch polysaccharides in the human diet: effect of the different source and processing on its absorption*. Natural Product Communications 12 (6), 837-853 (2017)
- **Perin D.,** Murano E., Meiacco D. and Bergamin M. *Novel Hyaluronic Acid Based Nucleic Acid Delivery System*. International Journal of Advanced Science and Engineering 3 (3), 344-352 (2017)
- Murano E., **Perin D.**, Khan R. and Bergamin M. *Hyaluronan: from biomimetic to industrial business strategy.* Natural Product Communications 6 (4), 555-572 (2011)
- Khan R., **Perin D.**, Murano E., Bergamin M. *Enzyme-catalyzed process for the preparation of sugar-6-esters.* Domanda di Brevetto Internazionale (P.C.T.) WO2010IT00420, depositata il 19/10/2010.
- Grassi M., Cavallaro G., Scirè S., Scaggiante B., Dapas B., Farra R., Baiz D., Giansante C., Guarnieri G., **Perin D.**, Grassi G. *Current strategies to improve the efficacy and the delivery of nucleic acid based drugs.* Current Signal Transduction Therapy 5, 92-120 (2010)
- Grassi M., Sandolo C., **Perin D.**, Coviello T., Lapasin R. and Grassi G. *Structural characterization of calcium alginate matrices by means of mechanical and release tests.* Molecules 14, 3003-3017 (2009)
- Davia L., Grassi G., Pontrelli G., Lapasin R., **Perin D.**, Grassi M. *Mathematical modelling of NABD release from endoluminal gel paved stent.* Computational Biology and Chemistry 33, 33-40 (2009)
- Chiaruttini C., **Perin D.**, Bregola G., Simonato M. and Tongiorgi E. *Trafficking of neurotrophins mRNAs during epileptogenesis.* 7th International Conference on NGF and related molecules. Modena, Italy 14-18 May, 2002.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Danilo Perin